



Zutaten

- 50 g Frühstücksspeck
- 300 g Schweinefilet
- 40 g Frühlingszwiebeln
- 150 g Champignons, frisch
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 350 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Hähnchen-Spätzle Topf
- 500 g gekochte Spätzle (Fertigprodukt)
- 100 ml Schlagsahne
- 2 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)

Zubereitung

1. Frühstücksspeck in Würfel schneiden. Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Champignons putzen und in Viertel schneiden.
3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Frühstücksspeckwürfel darin anbraten, Filetstreifen zugeben und mitbraten. Frühlingszwiebeln mit Champignons zugeben und kurz mitbraten.
4. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Hähnchen-Spätzle Topf einrühren und zum Kochen bringen.
5. Spätzle zugeben und zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen, bis die Spätzle gar sind. Dabei gelegentlich umrühren.
6. Sahne zugießen. THOMY Delikatess-Senf einrühren und darin heiß werden lassen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	45 g
Energie	559 kcal
Fett	25 g
Protein	37 g

🕒 30 Minuten

⊕ 3 Portionen