

Spätzle-Pilz-Pfanne



Zutaten

- 250 g Champignons, frisch
- 40 g Frühlingszwiebeln
- 500 g gekochte Spätzle (Fertigprodukt)
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 400 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Hack-Lauch Pfanne mit Nudeln
- 100 g Schmelzkäse
- 1 EL Petersilie, gehackt

Zubereitung

1. Champignons putzen und in Viertel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Champignons und Frühlingszwiebeln darin anbraten. Spätzle zugeben und mitbraten.
3. Wasser zugießen, MAGGI Fix für Hack-Lauch Pfanne mit Nudeln einrühren und zum Kochen bringen. Schmelzkäse einrühren und darin heiß werden lassen. Nach Belieben mit Petersilie bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	43 g
Energie	386 kcal
Fett	16 g
Protein	17 g

⌚ 20 Minuten

⊕ 3 Portionen