

Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 250 g Champignons, frisch
- 50 g Schwarzwälder Schinkenspeck
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 g gekochte Spätzle (Fertigprodukt)
- 1 Beutel MAGGI Fix für Gebratene Schinken-Nudeln
- 50 g Emmentaler, gerieben
- 2 Stängel Petersilie

Zubereitung

- Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Schinkenspeck in Streifen schneiden.
- 2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Schinkenspeck, Zwiebel und Champignons darin anbraten und herausnehmen.
- 3. Spätzle im Bratfett anbraten, Champignons und Zwiebel wieder zugeben, MAGGI Fix für Gebratene Schinken-Nudeln darüber streuen und gut mischen. Emmentaler zugeben und untermischen. Nach Belieben mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

(L) 26 Minuten

Kohlenhydrate 39 g Energie 370 kcal

Fett 14 g Protein 20 g