



Zutaten

- 100 g Zwiebeln
- 150 g Champignons, frisch
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 g Hähnchengeschnetzeltes
- 1 Beutel MAGGI Fix für Hähnchen-Spätzle Topf
- 500 g Spätzle a.d. Kühlregal
- 400 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
2. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und Hähnchengeschnetzeltes darin anbraten. Zwiebeln und Champignons zugeben und mitbraten. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Hähnchen-Spätzle Topf einrühren und aufkochen.
3. Spätzle zugeben und zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 6 Minuten kochen, bis die Spätzle gar sind. Gelegentlich umrühren. Sahne zugeben und heiß werden lassen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	45 g
Energie	479 kcal
Fett	17 g
Protein	36 g

🕒 25 Minuten

⊕ 3 Portionen