



Schnelle Spätzle-Pfanne mit Hackfleisch

Zutaten

- 150 g Champignons
- 50 g Frühlingszwiebeln
- 1 Stück Knoblauchzehe(n)
- 1 EL Butter
- 200 g Hackfleisch
- 200 g Spätzle a.d. Kühlregal
- 2 TL MAGGI Brühe mit Rind
- 50 ml kochendes Wasser
- 1 TL Thymianblättchen

Zubereitung

1. Champignons putzen in in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Knoblauch durchpressen.
2. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen. Hackfleisch zugeben und krümelig, braun anbraten. Champignons zugeben und ca. 2 Min. mit braten.
3. Spätzle in die Pfanne geben und unter Wenden ca. 2-3 Min. mit heiß werden lassen. Brühe mit Rind, durchgepressten Knoblauch, Wasser und Thymian verrühren. Mischung zugeben, unterrühren und heiß werden lassen. Alles mit den Frühlingszwiebeln bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	25 g
Energie	433 kcal
Fett	25 g
Protein	28 g

🕒 16 Minuten

⊕ 2 Portionen