



Champignon-Spätzle-Pfanne

Zutaten

- 250 g frische Champignons
- 4 Frühlingszwiebel(n)
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 400 g Spätzle a.d. Kühlregal
- 300 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rahm-Champignons
- 2 EL Petersilie, glatt, gehackt
- 3 EL Emmentaler, gerieben

Zubereitung

1. Champignons putzen und vierteln, Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2. Champignons in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Spätzle dazugeben und mitbraten.
3. In einem Messbecher Wasser mit MAGGI Fix für Rahm Champignons verrühren. Zu den Zutaten in die Pfanne gießen, Frühlingszwiebeln dazugeben und alles aufkochen.
4. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. köcheln lassen. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen. Wer mag, streut sich noch geriebenen Emmentaler drauf.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	54 g
Energie	378 kcal
Fett	11 g
Protein	16 g

🕒 20 Minuten

⊕ 2 Portionen