



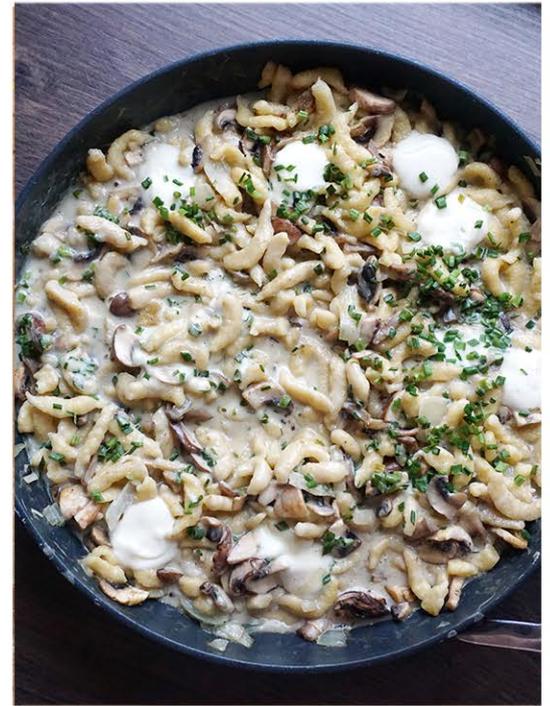
Dinkel-Spätzle al Funghi

Dinkel-Spätzle mit
Champignons-Sahne Soße

Zubereitungszeit: 15 Min

Zubereitung:

1. Die Zwiebel und die Champignons klein schneiden und mit etwas Öl in der Pfanne für ca. 3 Minuten anbraten.
2. Die Dinkel-Spätzle hinzugeben und weitere 5 Min. anbraten lassen. Anschließend den Frischkäse und die Sahne in die Pfanne geben und das Wasser hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Nun die Mozzarella Kugeln in der Pfanne verteilen und mit dem Schnittlauch garnieren.



Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Dinkel-Spätzle 500g
- 1/2 weiße Zwiebel
- 125g Mozzarella Kugeln
- 1 EL Frischkäse nach Wahl
- 1 EL Olivenöl oder Butter
- 200g Champignons
- 1-2 EL Schnittlauch
- Salz & Pfeffer
- 250 ml Soja Cuisine / Sahne
- 200 ml Wasser

