

Passione!



FRESH FOOD

Sahne-Sauce

REZEPTIDEEN



Eierspätzle in Pfifferling-Schinken-Sahne-Sauce

Zutaten pro Person:

100 g Eierspätzle
80 g Pfifferlinge
50 g gekochter Schinken
20 g Zwiebeln
20 g Margarine
2 g Schnittlauch
100 g Passione! Sahne-Sauce
Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskat

Eierspätzle in Salzwasser al dente kochen. Fett in eine Pfanne geben, die Zwiebelwürfel anschwitzen, den gekochten Schinken und die geputzten Pfifferlinge dazugeben. Alles durchschwenken und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Passione! Sahne-Sauce dazugeben, durchschwenken und über die auf einem Teller angerichteten Spätzle geben. Mit frisch gehacktem Schnittlauch bestreuen.