

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.