



THOMY

TICKET IN DIE CHAMPIGNONS-LEAGUE

ZUTATEN

300 g	Nudeln
250 g	frische Champignons
1 Stk	gehackte Zwiebel
2 El.	Käse, Parmesan, gerieben
1 Dose	THOMY Pilzsauce
50 g	Saft einer Limette
1 Prise	Salz, Tisch
1 Stk.	Butter

ANWEISUNG

Schritt 1	Champignons putzen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Zusammen mit den gehackten Zwiebeln in Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Schritt 2	In der Zwischenzeit Nudeln in einem Topf bissfest kochen.
Schritt 3	THOMY Champignonsauce zu den Pilzen geben und kurz köcheln lassen.
Schritt 4	Nudeln auf zwei Tellern anrichten und die Champignonsauce darauf verteilen.