



**THOMY**

## TICKET IN DIE CHAMPIGNONS-LEAGUE

### ZUTATEN

---

g Nudeln

---

g Champignons

---

Stk Frühlingszwiebeln

---

El. Parmesankäse, gerieben

---

Dose THOMY Pilzsauce

---

g Saft einer Limette

---

Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle

---

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.