



THOMY

TICKET IN DIE CHAMPIGNONS-LEAGUE

ZUTATEN

g Nudeln

g Champignons

Stk Frühlingslauch

El. Parmesankäse, gerieben

Dose THOMY Pilzsauce

g Saft von einer halben Limette

Prise Salz, Tisch

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.