



THOMY

TICKET IN DIE CHAMPIGNONS-LEAGUE

INGRÉDIENTS

g de pâtes

g champignons

pièce oignon blanc de taille moyenne

cuillères à soupe de parmesan râpé

Dose THOMY Pilzsauce

g Jus d'un citron vert

pincée Salz, Tisch

bâton Butter

INSTRUCTIONS

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