



*Essen fürs echte Leben.*

## Schnelle Gulaschpfanne

### Zutaten (für 2 Personen):

250 g frische Spätzle (Kühltheke)

250 g Buttergemüse (TK)

1 Dose Sonnen Bassermann Meine Gulaschsuppe Wiener Art (395 ml)

100 ml Sahne

Salz

Pfeffer

Paprikapulver

dunkler Saucenbinder

### Zubereitung:

Spätzle und Buttergemüse mit 100 ml Wasser in eine Pfanne geben und erhitzen. Meine Gulaschsuppe Wiener Art und Sahne hinzugeben und bei geschlossenem Deckel ca. 5-10 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver pikant abschmecken und nach Belieben mit etwas Saucenbinder andicken. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach