



*Essen fürs echte Leben.*

## Spätzle-Pfanne in Pfifferlingrahm

### Zutaten (für 2 Personen):

1 Zwiebel  
150 g magere Speckwürfel  
2 EL Speiseöl  
250 g Champignons (oder Pfifferlinge)  
Salz  
Pfeffer  
1 Dose Sonnen Bassermann Meine Pfifferling Cremesuppe (390 ml)  
400 g frische Spätzle (Kühltheke)  
1 EL gehackte Petersilie (TK)  
heller Saucenbinder

### Zubereitung:

Zwiebel in Würfel schneiden und mit den Speckwürfeln in heißem Öl anbraten. Champignons in Scheiben schneiden, dazugeben und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Meine Pfifferling Cremesuppe unterrühren, Spätzle untermischen und alles bei geschlossenem Deckel ca. 10-15 Minuten garen. Petersilie untermischen, nach Belieben mit Saucenbinder andicken und servieren. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach