



## Rusticale Schupfnudelpfanne mit Pfifferlingen

Dieses Rezept ergibt: **3 Portionen**

Zubereitungszeit: **25 Min.**

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 1 Zwiebel                        | schälen und in Würfel schneiden.                              |
| 250 g Pfifferlinge, frisch       | putzen und evtl. waschen.<br>In einer Pfanne                  |
| 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl | heiß werden lassen.   |
| 250 g Hackfleisch, gemischt      | darin krümelig anbraten. Zwiebel, Pfifferlinge und            |
| 1 Packung (500 g) Schupfnudeln   | zugeben und ca. 5 Min. mitbraten.                             |
| 3 TL MAGGI Bouillon Rusticale    | darüberstreuen, unterrühren und ca. 5 Min. geschlossen garen. |
| 4 EL Schmand                     | unterrühren.<br>Auf Teller verteilen und mit                  |
| 3 EL Schnittlauchröllchen        | garniert servieren.   |

MAGGI Bouillon Rusticale jetzt neu als Granulés - immer streubar & sofort löslich!

Bereiten Sie das Rezept anstelle der Pfifferlinge mit Champignons zu.

### Maggi Kochstudio Ernährungsinfo:



*Je Portion:*

*B: 2235 kJ (533 kcal)*

*N: E 27g, KH 39g, F 28g*

www.maggi.de