Champignonpfanne

Kategorie: Hauptspeise
Zubereitungszeit : 20 min
Portionen: 4

Zutaten:

- 40 g Fett
- 1 Zwiebel
- 125 g gewürfelten Schinken
- 500 g Champignons
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Nudeln
- 125 g geriebenen Käse
- Petersilie

Beschreibung:
Fett in der Pfanne erhitzen und Zwiebeln sowie den Schinken rösten. Die in Scheiben geschnittenen Champignons dazugeben. Nudeln im Salzwasser garen, abgießen, auf die Champignons geben, mit Käse anmengen, durchrühren, abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Notizen: