



SPINATSPÄTZLE SKANDI-STYL

Unsere Glücksformel für dich lautet: Spinatspätzle, norwegischer Räucherlachs und cremige Gorgonzola-Dill-Sauce.

ZEITSCHÄTZUNG
30 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Pkg. Simply Good Spinatspätzle
- 100g braune Champignons
- 100g Räucherlachs
- 100 ml Schlagobers
- 100g Gorgonzola
- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Suppenwürze
- Olivenöl
- Dill
- Salz
- Pfeffer

SO GELINGT'S DIR



Gemüse waschen und schneiden.



Simply Good Spinatspätzle laut Verpackungsanleitung kochen und anschließend abgießen.



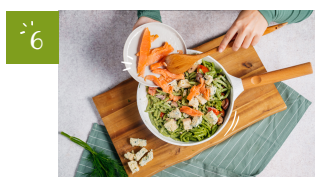
Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Gemüse kurz anbraten und anschließend mit Schlagobers ablöschen.



Suppenwürze einrühren. Gemüse kurz köcheln lassen.



Dill fein schneiden und zusammen mit den Spätzle unter die Soße mischen.



Gorgonzola und Räucherlachs grob schneiden und ebenso untermischen.

7



Alles zusammen mit Salz
und Pfeffer anschmecken.

8



Spätzle mit Dillspitzen in
einer Schale anrichten.