Champignonfleckerl

Kategorien:	Gemüse, Nudelgerichte, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

300 g Champignons
400 g Fleckerl
1 EL Butter
1 Packung Philadelphia Kräuter Doppelrahmstufe
1 Zwiebel

Zubereitung

Champignons blättrig und die Zwiebel würfelig schneiden.
Fleckerl in reichlich kochendes Salzwasser (am besten mit Suppenwürfel) geben und 6-8 MInuten kernig kochen.
100 ml Nudelwasser auffangen, dann den Rest abseihen und abtropfen lassen.
Inzwischen die Zwiebel ind er Butter kurz anschwitzen lassen und dann die Champignons mit anbraten.
Jetzt die 100 ml Nudelwasser zu den Champignons geben.
Philadelphia zufügen und bei milder Hitze unter Rühren schmelzen lassen.
Mit den Fleckerln anrichten.