



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



1 Gemüse waschen und schneiden.



2 Simply Good Spinatspätzle laut Verpackungsanleitung kochen und anschließend abgießen.



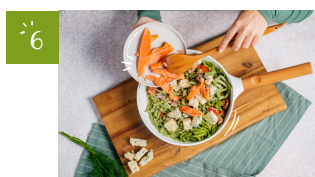
3 Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Gemüse kurz anbraten und anschließend mit Schlagobers ablöschen.



4 Suppenwürze einrühren. Gemüse kurz köcheln lassen.



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



6 Gorgonzola und Räucherlachs grob schneiden und ebenso untermischen.

7



Alles zusammen mit Salz
und Pfeffer anschmecken.

8



Spätzle mit Dillspitzen in
einer Schale anrichten.