1A+1B Fleisch

Fusilli mit Schinken und Champignon-Sahnesoße

Zubereitungszeit
20 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Die Fusilli gemäß der Anleitung auf der Verpackung in reichlich Wasser kochen. Champignons, Spinat und Knoblauch bei mittlerer Hitze im Öl braten und die Hitze reduzieren. Schinkenstreifen und Frischkäse hinzufügen und das Ganze gut aufwärmen.

Zutaten

- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle Fusilli
- [ ] 40-50 g Schinkenstreifen
- [ ] 200 g Spinat
- [ ] 125 g Champignons in Vierteln
- [ ] 1 EL Frischkäse light Schnittlauch
- [ ] 1 EL Olivenöl
- [ ] ½ Knoblauchzehe, gepresst

Nährwerte pro Person

Energie	**349 kcal**
Kohlenhydrate	**4 g**
Fett	**16 g**
Eiweiß	**35 g**