



## SVENSKA GEMÜSEPFANNE

von Christine Hüls



### ZUTATEN für ca. 2 Portionen

5-6 Champignons  
5-6 Cocktailtomaten  
5-6 Stangen grüner Spargel  
125 g Schinkenwürfel  
1 rote Zwiebel

250 ml Sahne  
2 TL Svenska Schmaus\*  
4 TL Wasser  
2 TL Italienisches Öl\*  
200 g Spaghetti

### ZUBEREITUNG

Svenska Schmaus mit Wasser aktivieren und zur Seite stellen.

Die Spaghetti nach Anleitung kochen.

In der Zwischenzeit die Champignons, Tomaten, Zwiebel und Spargel in mundgerechte Stücke schneiden.

Italienisches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schinkenwürfel darin kurz anbraten.  
Das Gemüse hinzugeben und alles circa 5 Minuten dünsten.

Sahne und Svenska Schmaus hinzugeben und einkochen lassen.

Zum Abschluss die gekochten Spaghetti unterheben.

\*Edelschmaus Originalprodukt