



1129603531 © Fotolia - Fotolia.com

Rahmchampignons

Zubereitung

Schinkenspeck in einer Pfanne bei mäßiger Hitze glasig braten, die fein gewürfelten Zwiebeln und die Champignons dazugeben und weiter braten. Das Mehl mit der Sahne verquirlen und zusammen mit Fresubin® 2 KCAL Drink Neutral unter ständigem Rühren dazugeben, erhitzen und abschmecken.

Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Hauptgericht

Level



1



30 Min.

Zutaten

100 ml Fresubin® 2 KCAL Drink Neutral*

250 g Champignons

1/2 TL Öl

20 g Geräucherter Schinkenspeck

20 g Zwiebeln

2 EL Sahne

1 TL Weizenmehl

Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie

Nährwerte pro Portion

Energie 423 kcal

Eiweiß 24,6 g

Fett 23,6 g

Kohlenhydrate 28,4 g

(10.23/SG/FKD) * Geschmacksrichtung. Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei bestehender oder drohender Mangelernährung.