



CHEFKOCH.DE

Schupfnudeln - Pilzpfanne

Zwiebel, Knoblauch und Speck andünsten, dann das Gemüse dazugeben und die Brühe. Nach ca. 7-8 Min. die Schupfnudeln und die Pilze dazugeben und wieder ca. 7-8 Min. weiterdünsten. Dann die Sahne (oder CF), die Gewürze und den Parmesan dazugeben und sämig werden lassen. Mit frischer Petersilie garnieren und in der Pfanne auf den Tisch bringen. Salat nach Saison rundet den Schmaus ab.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Nudeln (Schupfnudeln)
250 g Pilze, gemischt
150 g Gemüse, gemischt (
 Karotten-Zucchini-Lauch)
50 g Speck, durchwachsen
1 Zwiebel(n), feingehackt
1 Zehe/n Knoblauch, fein gehackt
125 g Sahne, (od. Creme Fraiche)
1 TL Basilikum
1 TL Thymian
1 TL Sojasauce
 Salz und Pfeffer
100 g Parmesan, fein gerieben
100 ml Brühe

Verfasser: Sherpa