

Rezept

Pilzgulasch mit Schupfnudeln

Ein Rezept von Pilzgulasch mit Schupfnudeln, am 28.04.2024

Zutaten

3 Stängel Petersilie	1 große weiße Zwiebel
1 rote Spitzpaprika	150 g Champignons
3 EL Butterschmalz (ersatzweise Öl)	200 g vollreife Tomaten
Salz	Pfeffer
1 Msp. gemahlener Kümmel	1 TL rosenscharfes Paprikapulver
1 Stück Zartbitter-Schokolade (nach Belieben)	150 ml Gemüsebrühe
300 g Schupfnudeln (Kühlregal)	1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal, 25 g F, 9 g EW, 54 g KH

Zubereitung

1. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Spitzpaprika waschen und längs halbieren. Stiel, Kerne und weiße Trennwände entfernen. Die Hälften in ca. 2 × 2 cm große Stücke schneiden. Die Pilze putzen, bei Bedarf mit einem feuchten Tuch abreiben und vierteln.
2. 1 ½ EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Paprikawürfel bei kleiner Hitze in ca. 5 Min. hell darin andünsten. Inzwischen Wasser in einem Wasserkocher aufkochen. Tomaten in einer Schüssel mit dem kochenden Wasser überbrühen und ca. 1 Min. darin ziehen lassen, dann eiskalt abschrecken und häuten. Von den Stielansätzen befreien und klein würfeln.
3. Pilze zur Paprikamischung geben und ca. 3 Min. bei großer Hitze unter Rühren darin anbraten, bis die austretende Flüssigkeit wieder verdampft ist und die Pilze bräunen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprikapulver würzen. Die Schokolade nach Belieben grob darüberreiben. Tomatenwürfel und Gemüsebrühe dazugeben und alles in 5-10 Min. bei kleiner Hitze offen einkochen lassen. Bei Bedarf etwas Wasser dazugießen.
4. Inzwischen das übrige Butterschmalz (1 ½ EL) in einer zweiten Pfanne erhitzen. Die Schupfnudeln darin in 3-5 Min. goldbraun anbraten. Das Pilzgulasch mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken, die Petersilie darüberstreuen. Mit den Schupfnudeln servieren.