

Rezept

Schupfnudel-Pilz-Pfanne

Ein Rezept von Schupfnudel-Pilz-Pfanne, am 18.12.2025

Zutaten

250 g Egerlinge (ersatzweise Champignons)	1 EL Zitronensaft
2 Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian	1 1/2 EL Butter
400 g Schupfnudeln (aus dem Kühlregal)	Salz
Pfeffer	100 g Sahne
1 TL Tomatenmark	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 570 kcal, 28 g F, 11 g EW, 65 g KH

Zubereitung

1. Pilze putzen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft mischen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen. 1 EL Butter in der Pfanne zerlassen und die Schupfnudeln darin in ca. 5 Min. knusprig braten. Herausnehmen und warm halten.
2. Restliche Butter zerlassen, Pilze dazugeben, salzen und pfeffern und bei großer Hitze unter Rühren ca. 4 Min. braten. Zwiebel, Knoblauch und Thymian ca. 2 Min. mitbraten. Sahne und Tomatenmark unterrühren, alles salzen und pfeffern. Die Schupfnudeln darin erhitzen und servieren.