

## Rezept

# Schupfnudel-Pilz-Pfanne

Ein Rezept von Schupfnudel-Pilz-Pfanne, am 18.12.2025

## Zutaten

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

## 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.