

Rezept

## Schupfnudel-Pilz-Pfanne

Ein Rezept von Schupfnudel-Pilz-Pfanne, am 23.04.2024

### 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>100 g</b> Sahne
<b>1 TL</b> 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.