

Rezept

# Schupfnudeln mit Pilzen

Ein Rezept von Schupfnudeln mit Pilzen, am 12.06.2026

## Zutaten

1/2 Bund glatte Petersilie	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	750 g Champignons
3 EL Butterschmalz	1 EL Zitronensaft
4 EL trockener Weißwein	125 g Sahne
Salz	Pfeffer
750 g Schupfnudeln (aus dem Kühlregal)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

## Zubereitung

1. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. Die Champignons putzen, trocken abreiben und in Scheiben schneiden.
2. 1 EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten. Die Champignons dazugeben und mitdünsten. Den Zitronensaft, den Weißwein und die Sahne hinzufügen. Alles einmal aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze 5-7 Min. garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Inzwischen das restliche Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Schupfnudeln darin bei mittlerer Hitze unter Rühren goldbraun braten. Die Schupfnudeln auf vier Teller verteilen, die Sauce darüber geben. Mit Petersilie bestreut servieren.