Rezept

Schupfnudeln mit Sahne-Senf-Pilzen

Ein Rezept von Schupfnudeln mit Sahne-Senf-Pilzen, am 24.04.2024

Zutaten

- **600 g** Champignons oder Egerlinge
- **4 EL** Butter
- **150 g** Sahne
- **2 TL** mittelscharfer Senf
- Gartenkresse zum Bestreuen
- 1/4 Bund Thymian
- **2 EL** Noilly Prat nach Belieben
- **800 g** Schupfnudeln (aus dem Kühlregal)
- Salz und Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen, von den Stielenden befreien und in dünne Scheiben schneiden. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

2. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen. Pilze mit Thymian darin unter Rühren bei starker Hitze 3-4 Min. anbraten. Mit dem Noilly Prat ablöschen, die Sahne unterrühren und bei starker Hitze etwas einkochen lassen.

3. Gleichzeitig 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schupfnudeln darin rundherum in etwa 5 Min. bei mittlerer Hitze knusprig braten. Die Pilze mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken, mit Kresse bestreuen und zu den Schupfnudeln servieren. Dazu passt Blatt- oder Gurkensalat.