

Rezept

Schupfnudeln mit Schnitzelstreifen

Ein Rezept von Schupfnudeln mit Schnitzelstreifen, am 26.04.2025

Zutaten

1 Stange Lauch	150 g braune Champignons (Egerlinge)
2 kleine Schnitzel ("Minutenschnitzel", à ca. 150 g, z. B. von Kalb, Schwein oder Pute)	2 EL Butter
Salz	250 g Schupfnudeln (Kühlregal)
100 ml Gemüsebrühe	Piment d'Espelette (ersatzweise Chiliflocken)
1 Handvoll Kirschtomaten	200 g Sahne
	½ Bund Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal, 48 g F, 42 g EW, 18 g KH

Zubereitung

1. Den Lauch putzen, in Ringe schneiden und gründlich waschen. Die Pilze putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und feinblättrig schneiden oder halbieren. Die Schnitzel in Streifen schneiden.
2. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen. Die Schupfnudeln darin bei mittlerer Hitze unter Wenden goldbraun anbraten, wieder herausnehmen und in eine Schüssel geben. Die Hitze erhöhen. Die restliche Butter (1 EL) in die Pfanne geben und die Schnitzelstreifen darin rundherum ca. 2 Min. anbraten, sodass sie knapp gar sind. Das Fleisch mit Salz und Piment d'Espelette würzen, aus der Pfanne nehmen und zu den Schupfnudeln geben.
3. Die Champignons in die Pfanne geben und bei großer Hitze 3-4 Min. unter Rühren braten, die Lauchringe dazugeben und 2-3 Min. mitbraten. Ebenfalls mit Salz und Piment d'Espelette leicht würzen.
4. Die Brühe und die Sahne dazugießen, aufkochen und cremig einkochen. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Tomaten zur Pilzmischung in die Pfanne geben und kurz mitkochen. Schupfnudeln und Schnitzelstreifen ebenfalls wieder dazugeben und erhitzen.
5. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Schupfnudel-Schnitzel-Pfanne abschmecken, mit dem Schnittlauch und eventuell noch etwas Piment d'Espelette bestreuen und servieren.