

Rezept

Schupfnudelpfanne mit Pilzen

Ein Rezept von Schupfnudelpfanne mit Pilzen, am 20.04.2024

Zutaten

200 g Egerlinge oder Champignons	1 rote Spitzpaprikaschote
3 Frühlingszwiebeln	2 EL Olivenöl
1 EL Butter	500 g Schupfnudeln (Kühlregal)
1 Knoblauchzehe	50 g Rucola
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen, abreiben und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Die Spitzpaprikaschote halbieren, putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, die weißen Teile in feine Ringe, die hellgrünen Teile schräg in 2 cm breite Stücke schneiden.
2. Öl und Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Frühlingszwiebeln, Pilze, Paprika und Schupfnudeln darin bei mittlerer Hitze unter Wenden 5 Min. braten, bis die Schupfnudeln goldbraun sind.
3. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Den Rucola waschen, trocken schütteln, verlesen und grob hacken, unterheben. Die Pfanne mit Salz und Pfeffer würzen. Sofort servieren.