

# Schupfnudelpfanne mit Pilzen



## Zutaten

| Zutat                         | Menge        |
|-------------------------------|--------------|
| Schupfnudeln (fertig)         | 1 kg         |
| Butter                        | 4 EL         |
| Champignons (frisch)          | 500 g        |
| Spitzpaprika                  | 2 St.        |
| Frühlingszwiebel              | 1 Bd.        |
| Knoblauch                     | 2 - 3 Z.     |
| Rucola                        | 100 g        |
| Schinkenwürfel                | 50 g         |
| Olivenöl                      | 4 EL         |
| Sojasauce                     | 2 EL         |
| Stückige Tomaten (+Basilikum) | 400 g (Dose) |
| Kirschtomaten (frisch)        | 8 Stück      |
| Tomaten (getrocknet)          | 3 Stück      |
| Kartoffelfasermehl            | n. Bedarf    |
| Kräutersalz (Mediterran)      | 1 Prise      |
| Pfeffer                       | 1 Prise      |
| Paprika edelsüß               | 1 Prise      |
| Parmesan                      | 100 g        |

## Zubereitung

- Butter in 2 Pfannen bei mittlerer Hitze schmelzen
- Schupfnudeln hinzugeben und unter mehrmalsigem Wenden goldbraun braten.
- Pilze waschen und in ca. 4mm Scheiben schneiden
- Spitzpaprikaschote halbieren, putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.
- Frühlingszwiebeln waschen, putzen, die weißen Teile in feine Ringe, die hellgrünen Teile schräg

in 2 cm breite Stücke schneiden.

- Knoblauch schälen, pressen oder fein hacken
- Rucolablätter von harten Stielansätzen trennen
- Kirschtomaten halbieren, getrocknete Tomaten in dünne Streife schneiden.
- wenig Olivenöl in 2 Pfannen bei mittlerer Hitze erwärmen.
- Frühlingszwiebeln und Schinkenwürfel kurz anbraten
- Pilze und Paprika dazugeben, bei erhöhter Hitze Flüssigkeit auskochen lassen und leicht bräunen. Bei Bedarf Olivenöl ergänzen.
- halbierte Tomaten und getrocknete Tomaten hinzugeben und leicht schmoren.
- stückige Tomaten (Dose) und Sojasauce zugeben und leicht aufkochen lassen.
- würzen mit Kräutersalz, Pfeffer und Paprikagewürz
- nach Bedarf, Flüssigkeit mit Kartoffelfasermehl binden oder Inhalt der Gemüsepfannen in einem Durchlag abtropfen lassen.
- gebratenes Gemüse auf die beiden Schupfnudelpfannen verteilen, unterheben und mit Rucola garnieren.
- auf Tellern servieren und Parmesan nach Geschmack darüber reiben.