

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
Oliveöl	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 mehrmaligem 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.