

# SALAT MIT SCHUPFNUDELN UND GARNELEN

## SALAT MIT SCHUPFNUDELN UND GARNELEN

Klickt nicht gleich weiter nur weil die Kombination Schupfnudeln und Garnelen ungewöhnlich klingt. Mit Schupfnudeln verbindet man ja eher Speck und deftige Rezepte - so wie diese Schupfnudelpfanne hier. Aber für diesen Salat mit gebratenen Pilzen kommen sie zur Abwechslung mal etwas leichter daher - mein Salat mit Schupfnudeln und Garnelen ist auf jeden Fall ein wunderbar herbstliches Abendessen wenn es unter der Woche mal ganz flott gehen soll. Alles wandert nacheinander in ein Pfanne und wird dann auf einem kleinen Salatbett angerichtet. Brot braucht man dazu keins, aber einen leckeren Skyr-Zitronen-Dip für die Garnelen!



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

150g Schupfnudeln

1 EL Rapsöl + 1 TL extra

Pfeffer & Salz

200g braune Champignons

1 rote Zwiebel

6 Riesengarnelen

100g Feldsalat

1 Zitrone

70g Skyr (oder Joghurt)

ZUBEREITUNG:

Den Skyr mit etwas Zitronensaft, Pfeffer und Salz zu einem frischen Dip anrühren.

Die Pilze putzen und vierteln. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Pilze darin braten. In dieser Zeit die Zwiebel schälen und fein würfeln. Wenn die Pilze fast fertig sind die Zwiebel dazu geben und glasig mit anschwitzen. Das Gemüse mit Pfeffer und Salz würzen und auf einem Teller beiseite stellen. Die Schupfnudeln in die Pfanne geben und anbraten bis sie gold-braun sind. Auf dem Teller mit den Pilzen beiseite stellen.

In dieser Zeit den Salat waschen und mit Öl und einem Spritzer Zitronensaft anmachen. Den Salat mit Pfeffer und Salz würzen und als Salatbett auf zwei flache Teller verteilen.

Die Garnelen in der Schale von jeder Seite 1-2 Minuten lang anbraten.





Die Garnelen aus der Pfanne nehmen und schälen. Die Pilze und die Schupfnudeln in der heißen Pfanne kurz schwenken...



... und auf dem Salat verteilen.



Die Garnelen dazu geben und einen Klecks Zitronen-Dip mit auf den Teller geben. Den lauwarmen Salat sofort servieren.

Ein wunderbar herbstliches Abendessen!





© katha-kocht!