

# SCHUPFNUDELN IN PILZ-SAHNE SAUCE

Schupfnudeln sind bei uns so richtig unkompliziertes Soulfood – das Essen steht schnell auf dem Tisch und die kleinen knautschigen Kartoffelteilchen sind in jeder Variante super lecker. Ihr steht ja, zumindest laut Blogstatistik, besonders auf [die Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut](#). Die mögen wir auch total gerne, aber zu so einer cremigen Variante mit Pilzen und Brokkoli können wir auch nicht nein sagen. Außerdem sind Schupfnudeln in Pilz-Sahnesauce super flexibel was die Gemüseeinlage angeht – ihr könnt statt Brokkoli auch Karotten, Blumenkohl oder Zucchini nehmen. Schmecken wird es in jedem Fall!



## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

150g Schupfnudeln

1/4 Zwiebel

1/2 Brokkoli

6-7 Champignons

etwas neutrales Pflanzenöl

Pfeffer & Salz

100ml Schlagsahne

etwas Zitronensaft

#### ZUBEREITUNG:

Die Pilze fein aufschneiden, die Zwiebel schälen und fein würfeln und den Brokkoli in Röschen zupfen. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten bis sie etwas Farbe bekommen. Die Zwiebeln dazu geben und kurz mit anschwitzen bis sie glasig sind. Beides zusammen auf einem kleinen Teller beiseite stellen und die Schupfnudeln in die Pfanne geben. Die Schupfnudeln anbraten und dann mit 250ml Wasser aufgießen. Salz dazu geben, die Schupfnudeln kurz aufkochen und die Brokkoliröschen dazu geben. Alles 4-5 Minuten kochen bis der Brokkoli gar ist. Die Sahne einrühren und alles kräftig mit Pfeffer würzen.

Am Ende die Pilze untermengen und die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einköcheln lassen. Die Schupfnudeln in Pilz-Sahnesauce mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Guten Appetit!



© katha-kocht!