

# SCHUPFNUDELPFANNE MIT SCHWEINEFILET UND PAPRIKA

## SCHUPFNUDELPFANNE MIT SCHWEINEFILET UND PAPRIKA

Schupfnudelpfannen sind lecker - vor kurzem gab es hier eine Variante mit Sauerkraut, diesmal habe ich Paprika, Champignons und Schweinefilet mit in die Pfanne geschnippelt. Das Ganze hat knapp 15 Minuten gedauert, dann stand das Essen auf dem Tisch.



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

400g Schupfnudeln

200-250g Schweinefilet

1/2 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 rote Paprika

6-7 Champignons

1 kleines Bund Petersilie

2 EL Butter

Pfeffer & Salz

2 EL Limettensaft

### ZUBEREITUNG:

Ich arbeite von vorne herein in zwei Pfannen. In der ersten Pfanne schwitze ich die Zwiebelwürfel und den Knoblauch in etwas Butter an. Dann kommt das in Streifen geschnittene Schweinefilet dazu und ich würze alles mit Pfeffer und Salz. Sobald das Schweinefilet etwas Farbe bekommt gebe ich noch die in Scheiben geschnittenen Champignons und die Paprikawürfel dazu.



Parallel lasse ich in der zweiten Pfanne bei mittlerer Hitze den Rest der Butter zerlaufen. Darin brate ich die Schupfnudeln an bis sie leicht gold-braun werden. Die Schupfnudeln werden natürlich auch mit Pfeffer und Salz gewürzt.

In die Fleischpfanne kommt jetzt noch die fein gehackte Petersilie.



Im letzten Schritt hebe ich die Schupfnudeln unter den Fleisch-Gemüse Mix. Einen Haps naschen \*hüstel\* - abschmecken - und noch etwas Limettensaft dazugeben. Fertig!

Guten Appetit!

