

## Gebratene Schupfnudeln mit Speck und Pilzen

Zeit gesamt 25min



Zubereitungszeit 25min





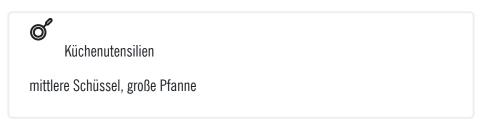
## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Champignons, weiß	500 g
Petersilie, frisch	20 g
Speckstreifen	150 g
ÖI	4 EL
Schupfnudeln	800 g
Salz	

Pfeffer, schwarz gemahlen

## Zubereitung



- 1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken.
- 2. Eine Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und Speckstreifen darin ca. 3 Min. goldbraun anbraten. Speck in einer Schüssel beiseitestellen. Pfanne nicht säubern.
- 3. In die Pfanne 2 EL Öl zum Bratensatz geben und Champignons ca. 4 Min. goldbraun anbraten. Zwiebeln zugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Anschließend beides zum Speck in die Schüssel geben. In die Pfanne 2 EL Öl geben und Schupfnudeln ca. 5 Min. goldbraun anbraten.
- 4. Speck-Pilz-Mix aus der Schüssel zu den Schupfnudeln in die Pfanne geben und unter Schwenken ca. 2 Min. fertig braten. Zuletzt Petersilie untermischen und alles würzig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schupfnudeln mit Speck und Pilzen auf Tellern anrichten und servieren.

**Guten Appetit!** 

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	634 kcal
Kohlenhydrate	86 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	24 g