



Gebratene Schupfnudeln mit Speck und Pilzen

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
👉 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne

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