

Schupfnudel mit Gemüse



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
4 Portionen



Zubereitungszeit
40 Minuten

Zutaten

250 gr Champignons
150 gr Kräuterseitlinge
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Paprika
3 Tl. Tomatenmark
200 ml Sahne oder Soja Creme Cuisine
200 ml Wasser/ Brühe
Salz, Pfeffer, Basilikum, Oregano
Öl
800 gr Schupfnudeln zum Servieren



Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein schneiden. Beide Pilzsorten säubern und in Scheiben schneiden.
Paprika waschen und würfeln.

In einer Pfanne Öl erhitzen, die Pilze darin scharf anbraten, bis sie zusammenfallen. Zur Seite stellen. Paprika ebenfalls scharf anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zufügen und glasig andünsten. Tomatenmark untermischen und anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Wasser ablöschen. Kurz aufkochen lassen. Die restlichen Gewürze und Pilze zufügen. Mit der Sahne aufgießen. Kurz köcheln lassen, wenn nötig nochmal abschmecken.

Schupfnudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Das Gemüse damit servieren.

Gedanken: ich habe bei einer Drogerie Soja Creme Cuisine gekauft, weil ich es ausprobieren wollte. Es hat sehr gut geschmeckt, man merkt kaum, dass es nicht mit richtiger Sahne zubereitet wird. Man kann dieses Gericht auch mit Nudeln oder Reis servieren, so ist das Gericht sehr schnell fertig.