

SCHUPFNUDEL PFANNE MIT HERBSTGEMÜSE / 20 MINUTEN ONEPOT



Ich liebe Kürbis – Murat mag ihn gar nicht, trotzdem hat er diese leckere Schupfnudelpfanne probiert und sie hat ihm sogar geschmeckt. Für das Gemüse könnt ihr einfach alles verwenden, was es gerade saisonal bei euch gibt oder Reste die ihr noch zuhause habt verwenden. So ist das schnelle Gericht eine gute Resteverwertung und kann ganz nach Belieben an euren Geschmack angepasst werden.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 5

HERBSTGEMÜSE

Schäle die Knoblauchzehe und Zwiebel und schneide sie in feine Scheiben und Halbringe. Erhitze das Olivenöl und dünste die Knoblauchscheiben und Zwiebelhalbringe darin bei geschlossenem Deckel an. Rühre dabei gelegentlich um. Entkerne den Kürbis und schneide ihn in feine Würfel. Gib die Würfel mit in die Pfanne und dünste sie mit an. Schneide die Champignons in Scheiben und brate sie ebenfalls mit an. Lösche das Gemüse mit der Brühe ab, sobald kaum noch Flüssigkeit in der Pfanne ist. Koche alles unter Rühren auf und füge das Tomaten- und Paprikamark hinzu. Schmecke die Gemüsepfanne mit Pfeffer und den Kräutern ab.



Du kannst auch eine andere Kürbissorte verwenden.



Du kannst statt einem Teil der Gemüsebrühe auch etwas Weißwein verwenden.

HERBSTGEMÜSE:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 300 g Hokkaido Kürbis
- 350 g Champignons
- 300 g Gemüsebrühe
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Paprikamark
- 1 Pr. Pfeffer
- 1 TL Oregano (getrocknet)
- 1 TL Thymian (getrocknet)
- 10 Salbeiblätter

SCHUPFNUDEL PFANNE

Gib die Schupfnudeln und Sahne mit in die Pfanne und lasse die Pfanne bei geschlossenem Deckel und niedriger Hitze etwa 5 Minuten garen. Reibe den Parmesan und streue ihn zum Servieren über die Schupfnudel-Pfanne. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

SCHUPFNUDEL PFANNE:

- 400 g Schupfnudeln
- 50 g Sahne
- 100 g Parmesan