

Kürbis-Champignon-Pfanne mit Schupfnudeln

500 g Schupfnudeln
1 EL Butter
600 g Hokkaido-Kürbis
400 g Champignons
3-4 EL Öl
250 g Schmand
Salz & Pfeffer
1 Msp. Chiliflocken
1 EL Kräuter der Provence
1 EL Petersilie
1 EL Schnittlauchröllchen



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Kürbis mit dem Wellenschneider in mundgerechte Stücke schneiden
Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Butter in der 30 cm gusseisernen Pfanne schmelzen und Schupfnudeln darin knusprig anbraten, danach auf einen Teller umfüllen.

Öl in die Pfanne geben und die Kürbisstücke darin bei mittlerer Hitze ca. **5 min.** anbraten. Danach Champignons zugeben und weitere **5 min.** mit andünsten, ggf. noch etwas Öl zugeben.

Schmand in der 1 Liter Nixe mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Kräuter der Provence verrühren und mit in die Pfanne geben.

Alles miteinander vermischen und ca. **5 min.** weiter köcheln lassen.
Danach Schupfnudeln zugeben und unterrühren.

Mit Petersilie und Schnittlauchröllchen bestreuen.