






Schupfnudelpfanne mit Maronen, Pilzen und grünem Pfeffer



 Zeit gesamt
30min

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, braun	350 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Kapern	2 EL
Petersilie, frisch	20 g
Öl	4 EL
Vemondo vegane Schupfnudeln	800 g
Maronen, gegart und geschält	200 g
Weißwein, trocken	50 ml
Haferdrink Barista	150 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne, Sieb

1. Champignons ggf. mit einem Küchenkrepp putzen und vierteln. Zwiebel halbieren, schälen und in grobe Stücke schneiden. Kapern in einem Sieb abtropfen lassen und grob hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Stiele fein hacken.
2. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Schupfnudeln darin ca. 8 Min. rundherum goldbraun anbraten. Auf einem Teller beiseitestellen. In der Pfanne erneut 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen, Champignons und Zwiebel darin ca. 3 Min. anbraten. Maronen, Kapern, gehackte Petersilienstiele und Schupfnudeln zugeben und unter Schwenken ca. 3 Min. weiterbraten. Mit Weißwein ablöschen. Haferdrink Barista zugeben und ca. 5 Min. auf mittlerer Stufe köcheln, bis eine sämige Sauce entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Schupfnudelpfanne auf tiefe Teller verteilen und mit Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	563 kcal
Kohlenhydrate	95 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	13 g