



# 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     |