

Rezept des Monats – Oktober

Schupfnudel Pfanne mit Herbstgemüse



Zutaten für 5 Portionen:

Herbstgemüse

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

Schupfnudel Pfanne

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



Zubereitung:

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.

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.