



Romanesco-Schupfnudelpfanne

Zutaten

- 400g Schupfnudeln
- 250g braune Champignon
- 1 Romanesco
- 1 Schalotte
- etwas Gemüsebrühe
- ca. 50 ml Sahne
- Öl zum Anbraten
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

In einer großen Pfanne mit etwas Öl die Schalotten Würfel, die Champignons und die Schupfnudeln anschwitzen, bis die Schalotten Würfel glasig sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Dann die Romanescoröschen hinzugeben und alles gut mischen, die Sahne hineingeben und bei geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten auf mittlerer Hitzestufe die Schupfnudel Pfanne leicht köcheln lassen. Nochmal abschmecken und fertig zum Anrichten.