

Romanesco-Schupfnudelpfanne



Zutaten

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

Zubereitung

Den Romanesco putzen und in Röschen schneiden, die Champignons ebenfalls putzen/abbürsten und in Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und klein würfeln.

Die Romanescoröschen in einem Topf mit Salzwasser bissfest blanchieren, herausholen und abschrecken.

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.