

Schupfnudeln mit Speck und Pilzen



Gesamtzeit
10 Minuten



Schwierigkeit
Einfach

Energie 628 kcal Eiweiß 31.6 g
Fett 33.1 g Kohlenhydrate 53.3 g



ErnährWert

Zubereitung

1

Zutaten

200 g Baconstreifen • 1 Zwiebel •
400 g Schwäbische Schupfnudeln

Baconstreifen in einer Pfanne ohne Fett auslassen. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Zwiebelwürfel und Schupfnudeln im Speckfett mitanbraten.

2

Zutaten

190 g Champignons ganze Köpfe (Glas) • Salz • Pfeffer

Pilze abgießen und mit in die Pfanne geben. Alles noch 2-3 Minuten weiterbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

3

Zutaten

0.5 Bund glatte Petersilie

Petersilie waschen, Blättchen hacken und über die Pfanne geben.

Zutaten für 2 Portionen

200 g Baconstreifen
1 Zwiebel
400 g Schwäbische Schupfnudeln
190 g Champignons ganze Köpfe (Glas)
Salz
Pfeffer
0.5 Bund glatte Petersilie