

Schupfnudeln Schwarzwald Edition

Zutaten

300 g Kräuterseitlinge oder Steinpilze
1 Spritzer Zitronensaft
2 Lauchzwiebeln/Zwiebeln
2-3 frische Thymianzweige
1 EL Butter
400 g Schupfnudeln
100 ml Sahne
1 TL Tomatenmark

Zubereitung

Pilze, Lauchzwiebeln und den Schwarzwälder Schinken in Scheiben schneiden. Butter in der Pfanne zerlassen und die Schupfnudeln hinzugeben. Goldgelb anbraten und beiseite legen.

Die Pilze mit den Lauchzwiebeln, frischem Thymian und Tomatenmark anbraten, einige Spritzer Zitronensaft hinzugeben und mit der Sahne ablöschen.

Die Schupfnudeln hinzugeben und gut verrühren.

Mit Schwarzwälder Schinken servieren.

