



Bunte Hackfleisch-Schupfnudel-Pfanne

Hackfleisch-Schupfnudel-Pfanne
mit Champignons, Tomaten und Lauch

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Lauch längs halbieren, waschen und in Ringe schneiden. Tomaten waschen und halbieren, sowie Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
2. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Zwiebel, Hackfleisch, Pilze darin kräftig anbraten.
3. Schupfnudeln, Tomaten und den Lauch zugeben und kurz mitbraten. Dann Frischkäse und Milch zugeben und einige Minuten weiter garen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.
4. Zum Schluss die Schupfnudelpfanne mit Schnittlauchröllchen garnieren und servieren.



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Schupfnudeln „Buabaspitzle“ 500g
- 300g Champignons
- 250g Kirschtomaten
- 1 große Zwiebel oder 3 Scharlotten
- 1 Stange Lauch
- 250g gemischtes Hackfleisch
- 100g Kräuterfrischkäse
- ½ Bund Schnittlauch
- 2 EL Milch oder etwas Sahne
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer, Paprika

