Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Spinat und Champignon Schupfnudel Pfanne

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Spinat und Champignon Schupfnudel Pfanne

500 g Schupfnudeln

400 ml Rinatura Kokosnussmilch Bio

0.5 Teelöffel Rinatura Gemüsebouillon ohne Hefe Bio

80 ml Wasser

450 g Champignons

1 Packung Blattspinat

Etwas Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

Etwas Salz, Pfeffer

Optional:

4 Esslöffel Hefeflocken

Etwas Parmesan

Spinat und Champignon Schupfnudel Pfanne

1.

Zwiebel und Knoblauch fein und Spinat grob hacken. Champignons in Scheiben schneiden. Gemüse Bouillon mit dem Wasser mischen.

Die Schupfnudeln in einer großen Pfanne in etwas Olivenöl goldbraun anbraten. Dann herausnehmen.

Wieder etwas Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen und bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Die Champignons hinzufügen und weiter braten, bis sie weich sind. Den Spinat nach und nach hinzufügen und unter Rühren zusammenfallen lassen.

Die Kokosmilch und die Gemüsebrühe in die Pfanne geben. Optional die Hefeflocken einrühren. Alles gut vermischen und köcheln lassen, bis die Soße etwas eingedickt ist.

Die gebratenen Schupfnudeln in die Pfanne geben und vorsichtig unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Tellern servieren und optional mit geriebenem Parmesan garnieren.