

Schupfnudel-Pilz-Pfanne mit Apfel und Thymian

Pilze und Thymian sorgen für einen herbstlichen Geschmack. Der leicht säuerliche Apfel bringt Frische hinein, sodass die Pfanne herzhaft, aber nicht zu schwer wird.

ZUTATEN

- 800 g Schupfnudeln aus dem Kühlregal
- 400 g braune Champignons
- 1 säuerlicher Apfel
- 1 rote Zwiebel
- 150 g Babyspinat
- 1 EL Öl
- 150 g Crème fraîche
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL getrockneter Thymian
- Salz und Pfeffer
- 2 EL gehackte Petersilie
- optional 30 g gehackte Walnüsse

ZUBEREITUNG

- 1 Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder in dicke Scheiben schneiden.
- 2 Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Apfel vierteln, entkernen und mit Schale in dünne Spalten schneiden.
- 3 Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schupfnudeln bei mittlerer bis hoher Hitze 6-8 Minuten goldbraun anbraten, herausnehmen und kurz beiseitestellen.
- 4 Champignons in der heißen Pfanne kräftig braten, bis die austretende Flüssigkeit weitgehend verdampft ist.
- 5 Zwiebel und Apfel hinzufügen und etwa 3 Minuten mitbraten. Der Apfel soll etwas weicher werden, aber nicht zerfallen.
- 6 Gemüsebrühe, Crème fraîche, Senf und Thymian einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 2-3 Minuten leicht köcheln lassen.
- 7 Babyspinat und Schupfnudeln unterheben. Erhitzen, bis der Spinat zusammengefallen und alles wieder heiß ist.
- 8 Mit Petersilie und nach Wunsch mit gehackten Walnüssen bestreuen.

TIPP

Champignons kräftig und möglichst ohne Gedränge anbraten. So verdampft die Flüssigkeit schneller und die Pilze bekommen mehr Röstaroma.