

Schupfnudeln mit Speck und Pilzen

Für 2 Portionen

200 g Baconstreifen 1 Zwiebel 400 g Schupfnudeln
190 g Champignons Salz, Pfeffer 0,5 Bd.glatte Petersilie

Baconstreifen in einer Pfanne ohne Fett auslassen.

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

Zwiebelwürfel und Schupfnudeln im Speckfett mitanbraten.

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

Petersilie waschen, Blättchen hacken und über die Pfanne geben.

NN am 01. März 2026