



BAYERISCHE SCHUPFNUDELPFANNE MIT ORIGINAL OBAZDA

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Zuerst die Champignons putzen und vierteln. Anschließend etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Champignons ca. 3-4 Min. bei mittlerer Hitze braten. Mit Salz würzen.
2. In der Zwischenzeit Porree in Ringe schneiden und gründlich waschen.
3. Die rote Paprika ebenfalls waschen, entkernen und in Stücke schneiden.
4. Anschließend Porree und Paprika zu den Champignons geben, mischen und 2-3 Min. weiterbraten.
5. Schupfnudeln hinzugeben, mischen und bei hoher Hitze weitere 3-4 Min. braten. Dabei gelegentlich umrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
6. Danach die Zitrone gründlich mit heißem Wasser waschen, Schale abreiben, halbieren und den Saft auspressen.
7. Nun die Milch, Brühe, Zitronensaft und -abrieb in die Pfanne geben und mischen. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
8. Anschließend Alpenhain Original Obazda hinzugeben, verrühren und 2-4 Min. köcheln lassen, bis die Sauce leicht eindickt.
9. Die Bayerische Schupfnudelpfanne nach Belieben mit mehr Salz, Pfeffer und Paprikapulver servieren und genießen.

ZUTATEN

2

200 g	Champignons
1 EL	Olivenöl
	Salz
1	Porree
1	Paprika, rot
400 g	Schupfnudeln
	Pfeffer
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
1/2	Zitrone (Saft)
80 ml	Vollmilch
160 ml	Gemüsebrühe
70 g	Alpenhain Original Obazda