

Scharfe Schupfnudel Lauch Pfanne

wobei die Schärfe durch Kochsahne abgemildert wurde. Von den Peperoni wurden die Kerne mit verwendet. Wem das zu scharf sein sollte, evtl. die Kerne entfernen oder auch nur eine Peperoni verwenden.

Für ein wenig Farbe kam dann noch grob geschnittener Rucola als Topping darüber. Da tut es aber auch Petersilie, Schnittlauch oder Kräuter nach Wahl.

Zutaten für 2 Personen

200 g Schupfnudeln

1 Stange Lauch, in dünne Ringe

2 Peperoni, in feine Ringe

2 Knoblauchzehen, frisch gerieben

200 ml pflanzliche Kochsahne

geräuchertes Paprikapulver

1 Schuss Essig

Neutrales Öl

Salz

Optional: Gemüsebrühe, gehackte Kräuter

<https://delvegan.food.blog/2024/04/07/scharfe-schupfnudel-lauch-pfanne/>

Zubereitung

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schupfnudeln von allen Seiten scharf anbraten. Die Peperoni zugeben und kurz mit braten.

Den Lauch mit in die Pfanne geben und unter Rühren braten bis dieser ein wenig zusammen gefallen ist. Nicht zu weich werden.

Salz, Paprikapulver und Sahne hinzufügen, bis zur gewünschten Konsistenz einköcheln lassen. Evtl. mit etwas Gemüsebrühe pimpen. Sollte aber cremig bleiben und nicht zu dünn daher kommen.