



AuLa Schupfnudelpfanne

von Nanya

Mengen für 10 Personen

2.5 kg Knöpfli	Schupfnudeln statt Knöpfli. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln darin 3 - 4 Minuten goldgelb braten und herausnehmen.
3.0 Stück Zwiebeln	Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden
300 g Broccoli	
3.0 Stück Pepperoni	
500 g Frische Champignons	Zwiebeln, Karotten und Paprika in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten dünsten. Das restliche Gemüse, die Schupfnudeln sowie den Frischkäse und die Kräuter beimengen und nochmals 4 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.
5.0 Stück Tomaten	
6.0 Stück Rüebli	Möhren und Zwiebel schälen und in Stücke schneiden. Zucchini waschen und in Viertel schneiden. Nochmals etwas Öl erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Möhren und Zucchini zufügen und 4 - 5 Minuten mitbraten.
250 g Reibkäse	