

Schupfnudelpfanne mit Hähnchen – einfach und schnell gemacht



Zubereitung: 25 min

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Schupfnudeln, aus dem Kühlregal
400 g Erbsen und Karotten, tiefgekühlt
500 ml Bratenfond
400 g Hähnchenschnitzel
100 ml Sahne
2 EL Öl
Salz
Pfeffer
Paprikapulver edelsüß

Zubereitung:

Das Hähnchen in Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne mit 1 EL Öl scharf anbraten, dabei gelegentlich wenden. Sobald es leicht bräunlich geworden ist, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Anschließend auf einen Teller geben und beiseite stellen.

Nun die Schupfnudeln in derselben Pfanne mit 1 EL Öl anbraten bis sie leicht bräunlich und knusprig werden. Diese nun ebenfalls auf den Teller geben und beiseite stellen.

Die tiefgekühlten Erbsen und Karotten in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze leicht anbraten bis sie etwas angetaut sind. Anschließend den Bratenfond hinzugeben und bei geschlossenem Deckel köcheln lassen bis das Gemüse weich ist. Dies nun nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und mit Sahne ablöschen. Die Schupfnudeln und das angebratene Fleisch hineingeben und alles nochmal 5 min leicht köcheln lassen.

Die Schnupfnudelpfanne nun heiß servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥