



# SCHUPFNUDELN-PILZE-BIRNE-MOHN

Alles aus einer Pfanne für 2 Personen

## Zutaten

- 300 g Schupfnudeln
- 250 g Pilzmischung
- 125 g Maronen
- ½ Birne
- 200 ml Sahne oder Hafercuisine (vegan)
- Blaumohn
- Honig oder Agavendicksaft (vegan)
  
- als Beilage passt Rotkohl

Die Birne waschen und in feine Streifenstücke schneiden.

Die Schupfnudeln zusammen mit der Pilz- und Maronenmischung in einer Pfanne mit etwas Fett anbraten.

Die Birnenscheiben mit in die Pfanne geben. Für 2 Minuten anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.  
Mit Mohnsamen überstreuen.

Einen Teelöffel Honig angießen und die Mischung mit der Sahne oder Hafercuisine ablöschen.

Bei niedriger Hitze kurz köcheln lassen und mit Rotkohl servieren.