



Herzhafte Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut

Zutaten

- 200 g Lauch
- 300 g Sauerkraut
- 75 g Frühstücksspeck
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Hackfleisch, gemischt
- 500 g Schupfnudeln
- 300 ml Wasser
- 100 g Milch, 1,5% Fett
- 1 Beutel MAGGI Fix für Kräuter Rahm Schnitzel

Zubereitung

1. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Sauerkraut abtropfen lassen und klein schneiden.
2. Frühstücksspeck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten und heraus nehmen. In der gleichen Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackfleisch darin anbraten. Lauch, Schupfnudeln und Sauerkraut zugeben und mitbraten.
3. Wasser und Milch zugießen. MAGGI Fix für Kräuter Rahm Schnitzel einrühren, zum Kochen bringen und 1 Min. kochen lassen. Die Schupfnudeln und die übrigen Zutaten in der Pfanne mit Frühstücksspeckwürfeln bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	41 g
Energie	607 kcal
Fett	35 g
Protein	31 g

🕒 23 Minuten

⊕ 3 Portionen