



Schupfnudelpfanne

Zutaten

- 100 g Zwiebeln
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 75 g Rohschinkenwürfel
- 500 g Schupfnudeln a.d. Kühlregal
- 300 g Sauerkraut a.d. Dose
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Käse-Sahne Sauce
- 150 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne (Durchmesser 28 cm) THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Zwiebeln darin anbraten.
2. Rohschinkenwürfel und Schupfnudeln zugeben und mitbraten, bis die Schupfnudeln eine goldbraune Kruste erreicht haben. Sauerkraut zugeben und kurz mitbraten.
3. In einem Messbecher MAGGI Für Genießer Käse-Sahne Sauce in Wasser und Sahne einrühren, in die Pfanne gießen, zum Kochen bringen und 1 Min. köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren und sofort servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	39 g
Energie	417 kcal
Fett	22 g
Protein	14 g

🕒 21 Minuten

⊕ 3 Portionen