



Apfelrahmkraut mit Schupfnudeln

Zutaten

- 250 g Äpfel
- 1 EL Zucker
- 50 ml Apfelsaft
- 150 ml Wasser
- 50 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Zwiebel Rahmsauce
- 350 g Sauerkraut a.d. Dose
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 500 g Schupfnudeln a.d. Kühlregal

Zubereitung

1. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. In einem Topf Zucker karamellisieren lassen. Apfelwürfel zugeben und kurz mitkaramellisieren.
2. Apfelsaft zugießen und das Karamell lösen. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Für Genießer Zwiebel Rahmsauce einrühren und zum Kochen bringen. Sauerkraut abtropfen lassen, zugeben und bei geringer Wärmezufuhr ca. 10 Min. kochen.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Schupfnudeln zugeben und anbraten. Schupfnudeln und Apfelrahmkraut zusammen anrichten.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	45 g
Energie	344 kcal
Fett	14 g
Protein	7 g

🕒 36 Minuten

⊕ 4 Portionen