



Schupfnudel-Bohnen-Pfanne

Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 2 Stängel Bohnenkraut
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 g Schupfnudeln a.d. Kühlregal
- 80 g HERTA Bacon Würfel
- 200 g grüne Bohnen, tiefgefroren
- 250 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Senf-Rahm Geschnetzeltes
- 1 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (im Glas)

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Bohnenkraut waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Schupfnudeln darin rundherum anbraten, sodass sie etwas Farbe bekommen und herausnehmen.
3. In der Pfanne HERTA Bacon Würfel und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Prinzessbohnen zugeben und mitanbraten.
4. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Fix für Senf-Rahm Geschnetzeltes einrühren und zum Kochen bringen. Abgedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen, bis die Bohnen bissfest sind. Schupfnudeln zugeben und heiß werden lassen.
5. Bohnenkraut zum Schluss unterrühren und mit THOMY Delikatess-Senf mittelscharf verfeinern. Die Schupfnudel-Bohnen-Pfanne auf Teller anrichten und servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	64 g
Energie	737 kcal
Fett	43 g
Protein	22 g

🕒 15 Minuten

⊕ 2 Portionen