

Schupfnudelpfanne mit Bacon und Sauerkraut dazu Kräuterschmand

Zeit sparen Family 15 Minuten • 719 kcal • Tag 5 kochen

26



Schupfnudeln



Bacon (Streifen)



Sauerkraut



Petersilie glatt



Schnittlauch



Schmand



Muskatnuss, gemahlen



Frühlingszwiebel

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Butter*

Kochutensilien

1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Schupfnudeln 15)	400 g	600 g	800 g
Bacon (Streifen)	100 g	160 g	200 g
Sauerkraut 10)	400 g	600 g**	800 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Schmand 7)	100 g	150 g**	200 g
Muskatnuss, gemahlen	1 g	1 g	1 g
Frühlingszwiebel DE NL MA EG	2	3	4

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 600 g)
Brennwert	3009 kJ/719 kcal	543 kJ/130 kcal
Fett	6,83 g	37,86 g
– davon ges. Fettsäuren	3,19 g	17,68 g
Kohlenhydrate	12,76 g	70,68 g
– davon Zucker	3,52 g	19,50 g
Eiweiß	3,48 g	19,27 g
Salz	1,174 g	6,504 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **10)** Sellerie **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **MA:** Marokko **EG:** Ägypten



1 Schupfnudeln braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen.

Schupfnudeln und **Bacon** darin 5 – 7 Min. anbraten, gelegentlich umrühren bis sie knusprig und leicht gebräunt sind.

Tipp: Verwende für 4 Personen 2 Pfannen.



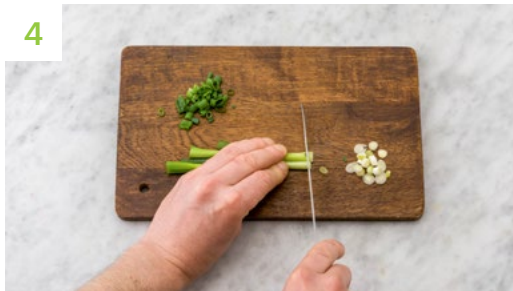
2 Kräuter hacken

Petersilie und **Schnittlauch** fein hacken.



3 Dip anrühren

In einer kleinen Schüssel **Schmand** mit den **Kräutern** verrühren. Mit **Pfeffer*** und **Salz*** abschmecken.



4 Schupfnudeln vollenden

Weißes und grünen Teil der **Frühlingszwiebeln** getrennt voneinander in dünne Ringe schneiden.

Sauerkraut, weiße **Frühlingszwiebelringe** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** zu den **Schupfnudeln** geben und 3 Min. weiterbraten.



5 Fertigstellen

Schupfnudeln mit etwas **Muskatnuss**, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Schupfnudeln auf Teller verteilen und mit grünen **Frühlingszwiebelringen** toppen.

Mit einem **Klecks Kräuterschmand** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

