



# SCHUPFNUDELN MIT SAUERKRAUT

dazu Bacon und Kräuterschmand

EXPRESS  
REZEPT



Kartoffel-Schupfnudeln



Bacon (Würfel)



Sauerkraut



Schmand



Petersilie



Schnittlauch



Butter



Piment-Pfeffer



Frühlingszwiebel

15 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

Wasche die **Kräuter** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **1 kleine Schüssel** und **1 große Pfanne**.



**1 SCHUPFNUDELN BRATEN**  
In einer großen Pfanne 1 EL [1½ 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 SCHNEIDEN**  
**Petersilie** grob hacken.  
**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.  
Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** **getrennt voneinander** in dünne Ringe schneiden.



**3 DIP VERRÜHREN**  
In einer kleinen Schüssel **Schmand** mit **Kräutern** verrühren. Mit **Pfeffer\*** und **Salz\*** abschmecken.



**4 SAUERKRAUT ZUBEREITEN**  
**Sauerkraut**, **Butter** und **weiße Frühlingszwiebelringe** zu den **Schupfnudeln** geben und 3 Min. weiterbraten.



**5 SCHUPFNUDELN VOLLENDEN**  
**Schupfnudeln** mit **Piment**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



**6 ANRICHTEN**  
**Schupfnudeln** auf Teller verteilen und mit **grünen Frühlingszwiebelringen** toppen. Mit einem Klecks **Kräuterschmand** genießen.

**Guten Appetit!**

## 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffel-Schupfnudeln 1)	400 g	600 g	800 g
Bacon (Würfel)	100 g	150 g	200 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Frühlingszwiebel DE   ES	2	3	4
Schmand 5)	150 g	225 g	300 g
Sauerkraut 3)	400 g	600 g	800 g
Butter 5)	20 g	30 g	40 g
Piment-Pfeffer	1 g	1 g	1 g
Öl* für Schritt 1	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.

⦿ 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	568 kJ/136 kcal	3.305 kJ/790 kcal
Fett	6,56 g	38,14 g
– davon ges. Fettsäuren	2,04 g	11,87 g
Kohlenhydrate	12,39 g	72,07 g
– davon Zucker	1,86 g	10,80 g
Eiweiß	3,18 g	18,52 g
Salz	1,282 g	7,455 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

1) Glutenhaltiges Getreide 3) Sellerie 5) Milch

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

### URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59  
kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005  
kundenservice@hellofresh.at