

# Schupfnudelpfanne mit Bacon und Sauerkraut dazu Kräuterschmand

Zeit sparen Family 15 Minuten • 737 kcal • Tag 5 kochen

26



Schupfnudeln



Bacon (Streifen)



Sauerkraut



Schmand



Petersilie glatt



Schnittlauch



gemahlener Piment



Frühlingszwiebel



Butter



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Was Du benötigst

1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

|                                      | 2P              | 3P      | 4P    |
|--------------------------------------|-----------------|---------|-------|
| Schupfnudeln <b>15</b>               | 400 g           | 600 g   | 800 g |
| Bacon (Streifen)                     | 100 g           | 160 g   | 200 g |
| Sauerkraut <b>10</b>                 | 400 g           | 600 g** | 800 g |
| Schmand <b>7</b>                     | 100 g           | 150 g** | 200 g |
| Petersilie glatt/Schnittlauch        | 10 g            | 10 g    | 10 g  |
| gemahlener Piment                    | 1 g             | 1 g     | 1 g   |
| Frühlingszwiebel <b>DE   EG   IT</b> | 2               | 3       | 4     |
| Butter <b>7</b>                      | 20 g            | 30 g    | 40 g  |
| Öl*                                  | Angaben im Text |         |       |
| 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. 560 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert               | 554 kJ/132 kcal | 3085 kJ/737 kcal    |
| Fett                    | 7,13 g          | 39,70 g             |
| – davon ges. Fettsäuren | 3,35 g          | 18,63 g             |
| Kohlenhydrate           | 12,71 g         | 70,72 g             |
| – davon Zucker          | 3,53 g          | 19,63 g             |
| Eiweiß                  | 3,47 g          | 19,29 g             |
| Salz                    | 1,169 g         | 6,506 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 **EG:** Ägypten **IT:** Italien



## 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.



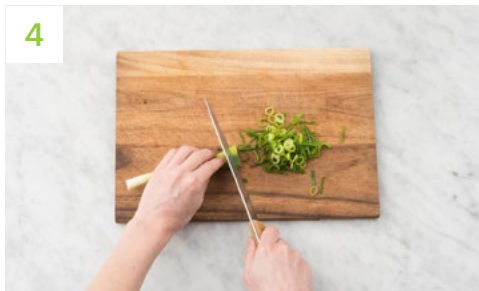
## Kräuter hacken

**Petersilie** grob hacken. **Schnittlauch** in feine **Röllchen** schneiden.



## Dip anrühren

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



## Schupfnudeln vollenden

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

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



## Fertigstellen

**Schupfnudeln** mit etwas **Piment**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

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

**Guten Appetit!**

Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in Deiner Box fehlt!

