

# Schupfnudelpfanne mit Bacon und Sauerkraut

dazu Kräuterschmand

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

26



Schupfnudeln



Bacon (Streifen)



Sauerkraut



Petersilie glatt



Schnittlauch



Schmand



gemahlener Piment



Frühlingszwiebel



Butter

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

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
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Schmand <b>7)</b>	100 g	150 g**	200 g
gemahlener Piment	1 g	1 g	1 g
Frühlingszwiebel <b>DE   EG   MA   IT</b>	2	3	4
Butter <b>7)</b>	20 g	30 g	40 g

\*\*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 **MA:** Marokko **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** und **Schnittlauch** fein hacken.



## Dip anrühren

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



## Schupfnudeln vollenden

Weißes und grünes 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!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

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

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

