



Gebratene Schupfnudeln mit Speck und Apfelmus

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	2 St.
Zitronen	1 St.
Apfelsaft	100 ml
Zucker	1 EL
Zwiebeln, rot	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Schnittlauch, frisch	10 g
Bergkäse	200 g
Öl	1 EL
Südtiroler Speck	120 g
Schupfnudeln	800 g
Schlagsahne	200 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, große Pfanne, Pürierstab

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. In einem Topf Apfelwürfel, Apfelsaft, Zucker und Zitronensaft ca. 10 Min. weich garen. Apfelmus grob pürieren und abschmecken.
2. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Bergkäse grob reiben.
3. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und gewürfelten Südtiroler Speck mit Zwiebel und Knoblauch ca. 1 Min. anbraten. Schupfnudeln zugeben und zusammen ca. 5 Min. goldbraun anbraten. Schupfnudeln mit Sahne ablöschen und aufkochen. Pfanne vom Herd ziehen und Bergkäse einrühren, bis er geschmolzen ist.
4. Gebratene Schupfnudeln abschmecken und mit Apfelmus und Schnittlauch servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	835 kcal
Kohlenhydrate	104 g
Eiweiß	36 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	31 g