



Schupfnudeln mit Kasseler

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Lauch	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Kasseler, am Stück	600 g
Schnittlauch, frisch	10 g
Butter	2 EL
Schupfnudeln	800 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Öl	2 EL
Schlagsahne	200 g
Röstzwiebeln	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne, Küchenkrepp

1. Lauch längs halbieren, Wurzelenden entfernen, in Ringe schneiden und waschen. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Kasseler waschen, trocken tupfen und würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Ringe schneiden.
2. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Schupfnudeln ca. 8 Min. unter gelegentlichem Schwenken goldbraun anbraten. Salzen, pfeffern und auf niedriger Stufe bis zum Anrichten warm halten.
3. In einer weiteren Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen, darin Lauch und Zwiebeln ca. 5 Min. anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Kasseler und Sahne zugeben und aufkochen. Sobald die Sahne gekocht hat, Pfanne vom Herd nehmen und zugedeckt warm halten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Schupfnudeln, Kasseler und Lauchgemüse auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch und Röstzwiebeln servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	614 kcal
Kohlenhydrate	82 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	17 g