



Vegane Schupfnudeln mit Sauerkraut

Zeit gesamt
🕒 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-----------------------------|-------|
| Sauerkraut | 200 g |
| Schnittlauch, frisch | 10 g |
| Vegan Block - Pflanzenfett | 3 EL |
| Vemondo vegane Schupfnudeln | 1 kg |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Röstzwiebeln | 4 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne, Sieb

1. Sauerkraut in ein Sieb abgießen, etwas ausdrücken und zum Abtropfen beiseitestellen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in sehr feine Röllchen schneiden. Bis zum Anrichten beiseitestellen.
2. In einer Pfanne 3 EL veganer Block auf mittlerer Stufe erhitzen und Schupfnudeln darin unter gelegentlichem Schwenken ca. 5–6 Min. goldbraun und knusprig anbraten.
3. Sauerkraut unterheben, alles auf mittlerer Stufe ca. 2–3 Min. braten und intensiv mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schupfnudeln mit Sauerkraut auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch und Röstzwiebeln bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 439 kcal |
| Kohlenhydrate | 87 g |
| Eiweiß | 11 g |
| Ballaststoffe | 8 g |
| Fette | 4 g |