

# Schupfnudelpfanne mit Bacon und Sauerkraut dazu Kräuterschmand

Zeit sparen Family 15 Minuten • 719 kcal • Tag 5 kochen

26



Schupfnudeln



Bacon (Streifen)



Sauerkraut



Petersilie glatt



Schnittlauch



Schmand



Muskatnuss, gemahlen



Frühlingszwiebel

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Butter\*

## 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
Muskatnuss, gemahlen	1 g	1 g	1 g
Frühlingszwiebel <b>DE   NL   MA   EG</b>	2	3	4

\*\*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. 600 g)
Brennwert	3009 kJ/719 kcal	543 kJ/130 kcal
Fett	6,83 g	37,86 g
– davon ges. Fettsäuren	3,19 g	17,68 g
Kohlenhydrate	12,76 g	70,68 g
– davon Zucker	3,52 g	19,50 g
Eiweiß	3,48 g	19,27 g
Salz	1,174 g	6,504 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 NL: Niederlande MA: Marokko EG: Ägypten



## 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**, weiße **Frühlingszwiebelringe** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter\*** zu den **Schupfnudeln** geben und 3 Min. weiterbraten.



## Fertigstellen

**Schupfnudeln** mit etwas **Muskatnuss**, **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>

