

Schupfnudelpfanne mit Bacon und Sauerkraut

dazu Kräutercreme

Family **Zeit Sparen** 15 – 25 Minuten • 660 kcal • Tag 5 kochen

27



Schupfnudeln



Bacon (gewürfelt)



Mildes Sauerkraut



Petersilie glatt



Schnittlauch



gemahlener Piment



Frühlingszwiebel



saure Sahne



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Öl*, Butter*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Schupfnudeln 15	400 g	600 g	800 g
Bacon (gewürfelt)	100 g	160 g	200 g
Mildes Sauerkraut 10	400 g	600 g**	800 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
gemahlener Piment	1 g	1 g	1 g
Frühlingszwiebel DE NL MA EG	2	3	1
saure Sahne 7	100 g	200 g	200 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. 550 g)
Brennwert	502 kJ/120 kcal	2761 kJ/660 kcal
Fett	5,7 g	31,6 g
– davon ges. Fettsäuren	2,3 g	12,6 g
Kohlenhydrate	12,8 g	70,4 g
– davon Zucker	3,6 g	19,5 g
Eiweiß	3,6 g	19,9 g
Salz	1,21 g	6,68 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.



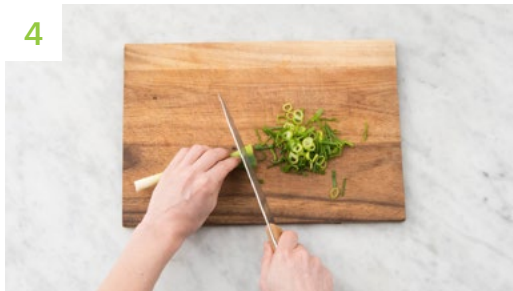
Kräuter hacken

Petersilie und **Schnittlauch** fein hacken.



Dip anrühren

In einer kleinen Schüssel **saure Sahne** 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 **Piment**, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Schupfnudeln auf Teller verteilen und mit grünen **Frühlingszwiebelringen** toppen.

Mit einem **Klecks Kräutercreme** 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>

