

# Grünkohl-Schupfnudel-Pfanne in Bacon-Sahne-Soße mit Champignons

Family One-Pot-Gericht 30 – 40 Minuten • 2964 kJ/708 kcal • Tag 5 kochen

1



Kochsahne



Champignons



Zwiebel



Knoblauchzehe



Baby Grünkohl



Schupfnudeln



Bacon (Scheiben)



Gewürzmischung „Hello Paprika“



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

Gut im Haus zu haben

Pfeffer\*, Salz\*, Öl\*

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Was Du benötigst

1 große Pfanne und 1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Kochsahne <b>7)</b>	200 g	300 g**	400 g
Champignons	225 g	300 g	375 g
Zwiebel <b>DE   NL   NZ</b>	1	1	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
Baby Grünkohl	100 g	150 g	200 g
Schupfnudeln <b>15)</b>	400 g	600 g	800 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	2 g	4 g	4 g
Öl*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\*Gut, im Haus zu haben

\*\*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. 570 g)
Brennwert	519 kJ/124 kcal	2964 kJ/708 kcal
Fett	6,13 g	35,03 g
– davon ges. Fettsäuren	3,03 g	17,31 g
Kohlenhydrate	12,42 g	71,00 g
– davon Zucker	3,14 g	17,96 g
Eiweiß	4,52 g	25,83 g
Salz	0,789 g	4,510 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) **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **NZ:** Neuseeland



## Zutaten schneiden

**Champignons** in Scheiben schneiden.

**Zwiebel** abziehen und fein würfeln.

**Knoblauch** abziehen und fein hacken.

**Bacon** in 1 cm breite Streifen schneiden.



## Schupfnudeln vorbraten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] Öl\* erhitzen und **Schupfnudeln** darin ca. 5 Min. knusprig anbraten.

Anschließend **Schupfnudeln** in eine große Schüssel umfüllen und kurz beiseitestellen.

Pfanne erneut erhitzen und die **Baconstreifen** ohne weitere Zugabe von Fett für 3 – 4 Min. knusprig anbraten.

Aus der Pfanne nehmen und zu den **Schupfnudeln** in die Schüssel geben.



## Gemüse anbraten

In derselben Pfanne ohne Zugabe von weiterem Fett **Champignonscheiben**, **Knoblauch-** und **Zwiebelwürfel** für ca. 5 Min. anbraten.



## Soße zubereiten

**Pfannengemüse** mit der **Sahne** und der „Hello Paprika“ **Gewürzmischung** ablöschen und alles für ca. 1 Min. einköcheln lassen, bis die **Sahne** leicht andickt.



## Zum Schluss

**Schupfnudeln**, **Bacon** und **Grünkohl** zugeben und alles einmal gut durchschwenken, nochmals 2 – 3 Min. erhitzen und gegebenenfalls mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

**Grünkohl-Schupfnudel-Pfanne** auf tiefen Tellern anrichten und 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>

