

## Rezept

# Kalbsgeschnetzeltes mit Schupfnudeln

Ein Rezept von Kalbsgeschnetzeltes mit Schupfnudeln, am 04.12.2024

## Zutaten

<b>2 EL</b> Öl	<b>400 g</b> Schupfnudeln (aus dem Kühlregal)
<b>75 g</b> weiche getrocknete Aprikosen	<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln
<b>250 g</b> Kalbsschnitzel	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	<b>75 ml</b> trockener Weißwein
<b>40 g</b> fettarmer Frischkäse (5 % Fett absolut)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

## Zubereitung

- 1 EL Öl in einer Pfanne leicht erhitzen. Die Schupfnudeln darin in ca. 15 Min. rundherum goldbraun braten.

---

- Inzwischen die getrockneten Aprikosen in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Die weißen Teile in feine Ringe, das Grün in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Das Fleisch kalt abwaschen, abtrocknen und schnetzeln.

---

- Das restliche Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen und das Geschnetzelte darin rundherum scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und wieder aus der Pfanne nehmen.

---

- Die weißen Zwiebelringe in die Pfanne geben und 2-3 Min. garen. Dann auch die grünen Zwiebelteile und die Aprikosen in die Pfanne geben und alles unter Rühren bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. garen.

---

- Die Zwiebelmischung mit dem Wein ablöschen. Das Fleisch wieder dazugeben, dann auch den Frischkäse einrühren. Alles noch einmal aufkochen lassen, abschmecken und mit den Schupfnudeln anrichten.