Rezept

Schupfnudel-Kresse-Pfanne

Ein Rezept von Schupfnudel-Kresse-Pfanne, am 11.11.2026

Zutaten

1 EL	Öl
1	große Zwiebel
	Salz
	gemahlener Koriander
1 Kästchen	Kresse
400 g	Schupfnudeln (Kühlregal)
300 g	Wein-Sauerkraut (frisch oder Dose)
	Pfeffer
60 g	frisch geriebener Käse
	edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln darin von allen Seiten goldbraun braten.

2. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden, zu den Schupfnudeln geben und leicht mit anbraten. Das Sauerkraut untermengen und erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Koriander abschmecken.

3. Den Käse darüberstreuen, einen Deckel auf die Pfanne legen und den Käse 3-4 Min. schmelzen lassen. Die Kresse abschneiden, waschen, trocken tupfen und darüber verteilen. Die Pfanne mit etwas Paprikapulver bestäubt servieren.