

Rezept

Schupfnudel-Kresse-Pfanne

Ein Rezept von Schupfnudel-Kresse-Pfanne, am 18.04.2024

Zutaten

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