

Rezept

Schupfnudelgröstl mit Paprika

Ein Rezept von Schupfnudelgröstl mit Paprika, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|---|--|
| 2 weiße oder rote Zwiebeln | je 1 rote und gelbe Paprikaschote |
| 200 g gekochter Schinken | 4 EL Butter |
| 1 TL Kümmelsamen | Salz |
| Pfeffer | 1 TL rosenscharfes Paprikapulver |
| 800 g Schupfnudeln (aus dem Kühlregal) | 4 EL saure Sahne |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in dünne Streifen schneiden. Die Paprikaschoten vierteln, putzen, waschen und in knapp 1 cm breite Streifen schneiden. Den Schinken vom Fettrand befreien und ebenfalls in Streifen schneiden.
2. In einem Topf 2 EL Butter mit dem Kümmel zerlassen. Zwiebeln und Paprikaschoten dazugeben und kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und in 3-4 Minuten zugedeckt bei geringer Hitze bissfest garen.
3. Übrige Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Schupfnudeln darin bei mittlerer Hitze rundherum in etwa 5 Minuten knusprig braten. Den Schinken dazugeben und anbraten, dann den Paprika-Zwiebel-Mix und die saure Sahne untermischen. Das Gröstl abschmecken und servieren.