

Rezept

Schupfnudeln mit Kraut und geräuchertem Wammerl

Ein Rezept von Schupfnudeln mit Kraut und geräuchertem Wammerl, am 29.03.2023

Zutaten

80 g geräuchertes Wammerl (Bauchspeck)	1-2 TL Butterschmalz
250 g gegarte Schupfnudeln	400 g gegartes Sauerkraut
2 EL Sahne	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	1-2 Prisen gemahlener Kümmel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Das Wammerl in ca. 4 cm lange und ½ cm dicke Streifen schneiden. Mit dem Butterschmalz in eine kalte große Pfanne geben, auf den Herd stellen und bei geringer Hitze langsam erhitzen, also den Speck in 4-5 Min. sanft ausbraten.

2. Dann die Schupfnudeln in die Pfanne geben und 2 Min. darin anbraten. Sauerkraut untermischen und in ca. 3 Min. erwärmen. Mit der Sahne verfeinern, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Die Schupfnudeln auf Tellern oder gleich in der Pfanne servieren.