

Rezept

Schupfnudeln mit Paprika-Rahm-Kraut

Ein Rezept von Schupfnudeln mit Paprika-Rahm-Kraut, am 16.09.2024

Zutaten

2 Zwiebeln	1 rote Paprikaschote
400 g Sauerkraut	2 EL Butterschmalz
750 g Schupfnudeln (Kühlregal)	200 g Schmant
1 EL Paprikamark	Salz
Pfeffer	½ TL rosenscharfes Paprikapulver
½ Bund Schnittlauch	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Paprikaschote waschen, halbieren, Samen und Trennwände entfernen, Hälften in feine Streifen schneiden. Sauerkraut etwas ausdrücken und auflockern.
2. In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Paprikastreifen und Sauerkraut untermischen und 8-10 Min. bei schwacher Hitze braten.
3. Gleichzeitig in einer großen schweren Pfanne das übrige Butterschmalz erhitzen, Schupfnudeln darin in 10 Min. unter vorsichtigem Wenden rundherum goldbraun braten. Schmant mit Paprikamark, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, unter das Kraut mischen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden und vor dem Servieren aufstreuen. Paprikakraut zu den Schupfnudeln servieren.