



Sauerkraut- Schupfnudel- Pfanne

Für 2 Portionen

ZUTATEN

1 Dose	Sauerkraut (350 g Abtropfgewicht)
1	Zwiebel
3 EL	Pflanzenöl
400 g	Schupfnudeln aus dem Kühlregal
	Salz
75 g	Schinkenwürfel
3	Wacholderbeeren
1	Lorbeerblatt
	Pfeffer
	Zucker
	edelsüßes Paprikapulver

WOCHEN-
HIGHLIGHT

ZUBEREITUNG

Sauerkraut abtropfen lassen. Zwiebel schälen und fein würfeln.

In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Schupfnudeln darin knusprig braten, salzen und herausnehmen. Das restliche Öl erhitzen, die Schinkenwürfel in der Pfanne braten. Zwiebelwürfel zugeben und mitbraten.

Dann das Sauerkraut sowie die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt zugeben und das Sauerkraut nach Packungsangabe zubereiten.

Die Schupfnudeln zugeben, untermischen und heiß werden lassen. Alles mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprikapulver abschmecken.

Vor dem Servieren Wacholderbeeren und Lorbeerblatt entfernen und die Sauerkraut-Schupfnudel-Pfanne servieren.