

# Schupfnudelpfanne mit Bacon und Sauerkraut dazu Kräuterschmand

Zeit sparen **Family** 15 Minuten • 3215 kJ/768 kcal • Tag 5 kochen

28



Schupfnudeln



Bacon (Streifen)



Sauerkraut



Schmand



Petersilie glatt



Schnittlauch



Butter



gemahlener Piment



Frühlingszwiebel



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Was Du benötigst

1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Schupfnudeln <b>15</b>	400 g	600 g	800 g
Bacon (Streifen)	80 g	160 g	200 g
Sauerkraut <b>10</b>	400 g	600 g**	800 g
Schmand <b>7</b>	150 g	225 g**	300 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Butter <b>7</b>	20 g	30 g	40 g
gemahlener Piment	1 g	1 g	1 g
Frühlingszwiebel <b>DE   EG   IT</b>	2	3	4
Öl*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\*Gut, im Haus zu haben

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 570 g)
Brennwert	563 kJ/134 kcal	3215 kJ/768 kcal
Fett	6,42 g	36,68 g
– davon ges. Fettsäuren	2,19 g	12,53 g
Kohlenhydrate	12,51 g	71,47 g
– davon Zucker	3,47 g	19,83 g
Eiweiß	2,90 g	16,55 g
Salz	1,096 g	6,266 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **7** Milch (einschließlich Laktose) **10** Sellerie **15** Weizen (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **EG:** Ägypten **IT:** Italien



## Schupfnudeln braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] Öl\* bei mittlerer Hitze erwärmen, **Schupfnudeln** und **Bacon** darin 5 – 7 Min. anbraten, gelegentlich umrühren bis sie knusprig und leicht gebräunt sind.

**Tipp:** Verwende für 4 Personen 2 Pfannen.



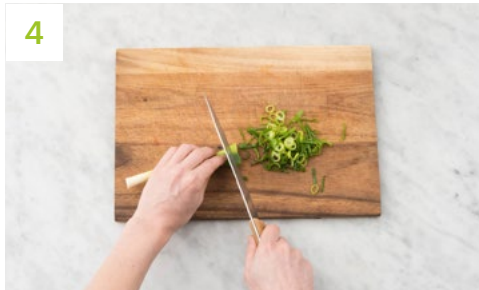
## Kräuter hacken

**Petersilie** grob hacken. **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



## Dip anrühren

In einer kleinen Schüssel **Schmand** mit den **Kräutern** verrühren. Mit **Pfeffer\*** und **Salz\*** abschmecken.



## Schupfnudeln vollenden

Weißes und grünes Teil der **Frühlingszwiebeln** getrennt voneinander in dünne Ringe schneiden.

**Sauerkraut**, **Butter** und weiße **Frühlingszwiebelringe** zu den **Schupfnudeln** geben und 3 Min. weiterbraten.



## Fertigstellen

**Schupfnudeln** mit etwas **Piment**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

**Schupfnudeln** auf Teller verteilen und mit grünen **Frühlingszwiebelringen** toppen. Mit einem Klecks **Kräuterschmand** genießen.

## Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:  
Lade Deine Freunde jetzt mit  
einem frischen Einstiegsrabatt von  
mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

