

# Schupfnudel-Frischkäse-Pfanne

Mit dem Rezept für die Schupfnudel-Frischkäse-Pfanne hat man in kurzer Zeit ein schmackhaftes Mittagessen auf dem Tisch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

Nach Belieben	Öl (Zum Anbraten)
500 g	<a href="#">Schupfnudeln</a>
250 g	<a href="#">Faschiertes</a> (halb Rind, halb Schwein)
0.5 Bündel	Frühlingszwiebeln (oder nach Belieben)
250 ml	Gemüsebrühe
100 g	Doppelrahmfrischkäse
75 g	Crème fraîche
Nach Belieben	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
Nach Belieben	Majoran
Nach Belieben	Oregano
Nach Belieben	<a href="#">Käse</a> (gerieben)

## Zubereitung

1. Für die **Schupfnudel-Frischkäse-Pfanne** zuerst die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.
2. Danach schon mal die Gemüsebrühe vorbereiten.
3. Dann etwas Öl in eine große Pfanne geben und auf dem Herd erhitzen. Nun die

Schupfnudeln hinzufügen und einige Minuten unter Rühren von allen Seiten goldbraun anbraten. Anschließend die Nudeln auf einen Teller geben und erst einmal zur Seite stellen.

4. Jetzt in der gleichen Pfanne das Faschierte braun und krümelig braten.
5. Als nächstes die Frühlingszwiebeln hinzufügen und kurz mit andünsten.
6. Dann nach Belieben die Gewürze hinzufügen und gut vermengen.
7. Jetzt alles mit der Gemüsebrühe aufgießen.
8. Danach Crème fraîche und den Frischkäse hinzufügen.
9. Nun die Schupfnudeln wieder hinzufügen und ein paar Minuten ziehen lassen. Gegebenenfalls noch mal abschmecken.
10. Vor dem Servieren nach Belieben noch etwas Käse über das Gericht streuen. Die Masse ergibt ca. 2 große Portionen.

## **Tipp**

Wer möchte, kann auch mehr Käse über die Schupfnudel-Frischkäse-Pfanne geben und diese dann anschließend im Ofen kurz überbacken.