

Schupfnudeln mit Sauerkraut

Appetit auf ein deftiges Essen, das richtig satt macht? Dann sind die Schupfnudeln mit Sauerkraut das perfekte Rezept, das zudem sehr schnell fertig ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

600 g	Schupfnudeln (aus dem Kühlregal)
320 ml	Sauerkraut (fertiges)
60 g	Speck (gewürfelten)
80 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Rapsöl
1 Prise	Kümmel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Schupfnudeln mit Sauerkraut zunächst das Öl in einem großen Topf erhitzen. Den gewürfelten Speck darin goldbraun anrösten. Anschließend die küchenfertigen Schupfnudeln einrühren. Einige Minuten braten lassen, bis auch die Schupfnudeln leicht bräunen, dabei mehrmals umrühren.
2. In der Zwischenzeit das küchenfertige Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen, mit in den Topf rühren. Gemüsebrühe zugießen. Bei niedriger Hitze rund 10 Minuten garen lassen, währenddessen immer wieder umrühren. Zuletzt mit Pfeffer, Salz und Kümmel würzen, servieren.

Tipp

Die Schupfnudeln und das Sauerkraut kann man selbstverständlich auch selbst zubereiten. Wenn es

schnell gehen muss, sind küchenfertige Zutaten aber eine gute Alternative. Dazu schmeckt ein gemischter Salat.