

Schupfnudelpfanne mit Gemüse



Das brauchst du (für eine Pfanne für 4 Personen):

2 größere Möhren
1 Stange Lauch
1 Staudensellerie
etwas Schnittlauch
500g Schupfnudeln (entweder selbst gemacht oder aus dem Kühlregal)
2 Esslöffel Creme fraiche
1 Zwiebel
250 ml Gemüsebrühe
Käse zum Reiben
Etwas Butterschmalz zum Anbraten

So machst du's richtig:

- 1.) Schneide die Zwiebel in kleine Würfelchen.
- 2.) Schneide den Lauch, die Möhren und den Sellerie sowie den Schnittlauch ebenfalls klein.
- 3.) Brate die Zwiebelwürfelchen in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz glasig an.
- 4.) Gib die Schupfnudeln dazu und brate sie ebenfalls an.
- 5.) Gib das Gemüse dazu.
- 6.) Lösche mit der Gemüsebrühe ab.
- 7.) Gib die Creme fraiche dazu.
- 8.) Reibe den Käse darunter.
- 9.) Gib alles auf einen Teller und garniere mit Schnittlauch.