

Super Kohl – super cool !

Schupfnudeln m. Sauerkraut und Speck

DAS WIRD GEBRAUCHT:

Zutaten:

1 Pack Schupfnudeln (Kühltheke)
1 Glas Sauerkraut (850 ml)
2 Zwiebeln
100 g geräucherter Schweinebauch
2 El Pflanzenöl
Salz u. Pfeffer fr. gemahlen
Muskat gemahlen
1 Bund Schnittlauch

EIN REZEPT VON:

Landfrauen Großenenglis

AUS:

TIPPS:

SO GEHT'S:

Zubereitung:

Sauerkraut nach Packungsanweisung zubereiten. Zwiebeln abziehen, Schweinebauch trocken tupfen und mit den Zwiebeln in Würfel schneiden. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Öl erhitzen, Zwiebeln und Speckwürfel dazugeben und anbraten. Kartoffelnudeln zufügen und ebenfalls anbraten, mit dem Sauerkraut vermischen und mit Salz und Pfeffer sowie Muskat abschmecken. Schnittlauch zum Schluss darüber streuen.