Rezept

Spitzkohl Auflauf mit Schupfnudeln

Zutaten für 4 Portionen
Arbeitszeit: ca. 30 min

- 500 g Schupfnudeln
- 1 große Zwiebel
- 1 Spitzkohl
- 1 Stange Lauch
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Butter
- 250 g Cabanossi oder Kasseler
- Zitrone
- Geriebener Käse
- 200 ml Schlagsahne

Den Lauch und den Spitzkohl waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel fein hacken und in einer heißen Pfanne mit etwas Butter andünsten. Das Gemüse zugeben und mit der Brühe ablöschen. Alles gut verrühren und mit Salz, Pfeffer, etwas Zitrone gut abschmecken. Alles abgedeckt für ca. 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Schupfnudeln und die Cabanossi schön anbraten. Nun die Sahne zu dem Gemüse gehen und alles gut verrührt nochmals einige Minuten köcheln.

Anschließend alles zusammen in eine Auflaufform geben, gut vermischen und mit Käse überstreuen. In den vorgeheizten Backofen bei ca. 225°C geben und bis der Käse schön goldbraun ist backen lassen.

Wer es etwas würzig mag kann gern dem Gemüse vorab noch ein oder zwei Chilischoten (fein gehackt) zugeben.

Guten Appetit!

KW08__Spitzkohl_Auflauf_mit_Schupfnudeln.pdf