



Schupfnudeln mit Bacon, Brokkoli & Gouda



Zutaten

Menge	
200 g	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Gouda
	Salz
¼	Granatapfel
1 EL	Öl
1 Pck.	Schupfnudeln
250g	Brokkoli
5	Fleischtomaten
½	Mango
1 Pck.	Bacon
1	Zwiebel
½	Pfirsich
½ Pck.	Champignons

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 2204 kJ, 526 kcal, 48,3 g Kohlenhydrate, 29,0 g Eiweiß, 26,6 g Fett, 133 mg Cholesterin, 6,90 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Nudeln mit Tomatensoße hat jeder schon einmal gegessen, aber hast du schon einmal Schupfnudeln mit einer süßen Tomatensoße probiert? Falls nicht, solltest du unbedingt dieses leckere Schupfnudelrezept ausprobieren! Die Kombination aus dem herzhaften Bacon und der süßen Mango ist einfach super lecker! Das Rezept ist wirklich super easy und ganz schnell nachgemacht, so geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du die Zutaten für die Soße vorbereiten. Dazu den Bacon klein und die Champignons in Streifen schneiden. Danach die Zwiebel, die Tomaten, den Pfirsich und die Mango würfeln. Vom Brokkoli kannst du die einzelnen Röschen abtrennen und diese ggf. noch etwas mit den Händen zerkleinern. Den Gouda grob reiben.

Step 2:

Jetzt kannst du mit der Zubereitung der Soße beginnen, dazu den Bacon knusprig anbraten und anschließend die Zwiebeln und Champignons mitanschwitzen. Danach gibst du die Tomaten dazu und schmeckst die Soße mit Salz und Pfeffer ab. Danach die Mango- und Pfirsichstücke und den Brokkoli hinzugeben. Falls die Flüssigkeit zum Köcheln nicht ausreicht, kannst du noch etwas Wasser dazugeben. Die Soße für ca. 10 Min. köcheln lassen.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du die Schupfnudeln nach Packungsanleitung in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und die Kerne aus dem Granatapfel lösen. Zum Schluss die Schupfnudeln auf einem Teller anrichten, mit der Soße übergießen und das Ganze mit den Granatapfelkernen und etwas Gouda garnieren.