



## Zutaten

Menge	
1	Zwiebel
1	Paprika
2 EL	geschmacksneutrales Öl
500 g	Schupfnudeln
125 g	Schinkenwürfel
200 g	Sauerkraut
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
½ Bund	Petersilie
150 g	Schmand

## Rezeptinfo

**Zutaten für 4 Portionen**  
Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Portion: 1613 kJ, 385 kcal, 31,9 g Kohlenhydrate, 15,2 g Eiweiß, 21,3 g Fett, 133 mg Cholesterin, 3,83 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

**schnell**

## Zubereitung

Oft schmecken die schnellsten Rezepte am leckersten, oder? So geht es uns auch mit unserer Schupfnudelpfanne. Das Rezept ist super schnell zubereitet und die Mischung aus Nudeln, Sauerkraut und Schinken ist absolut lecker! So easy geht's:

### Step 1:

Zuerst schälst und schneidest du die Zwiebel in kleine Würfel. Dann die Paprika entkernen und ebenfalls fein würfeln.

### Step 2:

Jetzt das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln hinein geben. Die Nudeln rundherum hellbraun anrösten. Dann die Schinkenwürfel dazu geben und weiter knusprig anbraten. Wenn nun alles leicht gebräunt ist, kannst du noch die Zwiebeln und die Paprika dazugeben und kurz mit anbraten.

### Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du das Sauerkraut abgießen und grob hacken.

### Step 4:

Zum Schluss das Sauerkraut mit in die Pfanne geben und bei geringer Hitze fünf Minuten braten lassen.

### Step 5:

Dann kannst du die Schupfnudelpfanne mit Salz und Pfeffer würzen. Die Blätter von den Petersilienstielen zupfen, fein hacken und über die Schupfnudeln streuen. Den Schmand mit etwas Salz verrühren und zusammen mit der Schupfnudelpfanne servieren.