

Schnelle Schupfnudeln mit Sauerkraut

Zutaten für 2 Personen:

- 400g Schupfnudeln
- 80g Bacon
- 400g Sauerkraut
- 150g Schmand
- Petersilie
- Schnittlauch
- 2 Frühlingszwiebeln
- 20g Butter
- 1g gemahlener Piment
- 1-2 EL Öl, Salz, Pfeffer

- 1) *Schupfnudeln und Bacon in etwas Öl 5-7 Minuten anbraten.*
- 2) *Petersilie hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden.*
- 3) *In einer kleinen Schüssel den Schmand mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken,*
- 4) *Weißes und grünes Teil der Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.*
- 5) *Sauerkraut, Butter, weiße Zwiebelringe zu den Schupfnudeln geben und 3 Minuten weiterbraten*
- 6) *Schupfnudeln mit Piment, Salz und Pfeffer abschmecken, mit Zwiebellauch toppen und mit Kräuterschmand servieren.*