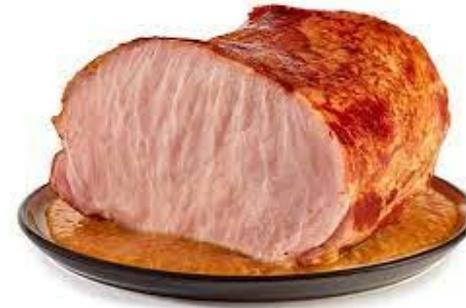


Kasseler mit karamellisiertem Gemüse und Schupfnudeln

Zutaten für 2 Personen:

- 400g Schupfnudeln
- 320g Kasseler in Scheiben
- 1 Stange Porree
- 1 Stange Sellerie
- 2 Karotten
- 100g Joghurt
- 1TL mittelscharfer Senf
- 1EL Mayonnaise
- 1 Messerspitze Muskat
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Öl, Butter, Wasser



- 1) Gemüse gründlich putzen. Porree längs teilen und in 0,5cm breite Streifen schneiden. Enden der Selleriestange entfernen und in feine Scheiben schneiden. Karotten schälen, längs halbieren und in 0,5cm breite Halbmonde schneiden.
- 2) In einer großen Pfanne 1EL Öl erhitzen, Kasseler und Schupfnudeln hinein geben und ca. 5min braten. Das Kasseler dabei nach 2min wenden und die Schupfnudeln gelegentlich umrühren.
- 3) Kasseler und Schupfnudeln aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Wieder 1EL Öl in der Pfanne erwärmen, Porree, Sellerie und Karotten darin 1-2min anschwitzen. Muskat und etwas Salz und Pfeffer hinzufügen und mit 100ml Wasser ablöschen. Das Gemüse 2-3min köcheln lassen, bis das Wasser verkocht ist.
- 4) Anschließend 1EL Butter sowie 1TL Zucker in die Pfanne geben und das Gemüse 1-2min karamellisieren lassen. Schupfnudeln und Kasseler nun wieder in die Pfanne geben und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5) Währenddessen in einer großen Schüssel Joghurt, Senf und Mayonnaise verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6) Schupfnudeln, Gemüse und Kasseler auf den Tellern anrichten und mit dem Dip genießen.



Guten 
Appetit