

Gebratene Schupfnudeln mit Speck und Apfelmus

Zeit gesamt 25min



Zubereitungszeit 25min





Zutaten

für 4 Portionen	
Äpfel, rot	2 St.
Zitronen	1 St.
Apfelsaft	100 ml
Zucker	1 EL
Zwiebeln, rot	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Schnittlauch, frisch	10 g
Bergkäse	200 g
Öl	1 EL
Südtiroler Speck	120 g
Schupfnudeln	800 g
Schlagsahne	200 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, große Pfanne, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

- 1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. In einem Topf Apfelwürfel, Apfelsaft, Zucker und Zitronensaft ca. 10 Min. weich garen. Apfelmus grob pürieren und abschmecken.
- 2. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Bergkäse grob reiben.
- 3. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und gewürfelten Südtiroler Speck mit Zwiebel und Knoblauch ca. 1 Min. anbraten. Schupfnudeln zugeben und zusammen ca. 5 Min. goldbraun anbraten. Schupfnudeln mit Sahne ablöschen und aufkochen. Pfanne vom Herd ziehen und Bergkäse einrühren, bis er geschmolzen ist.
- 4. Gebratene Schupfnudeln abschmecken und mit Apfelmus und Schnittlauch servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	835 kcal
Kohlenhydrate	104 g
Eiweiß	36 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	31 g