



# Schnelle Schupfnudel-Pfanne mit Putengeschnetzeltem

Zeit gesamt  
🕒 25min

Zubereitungszeit  
🍲 25min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Putengeschnetzeltes	500 g
Salz	
Paprika, edelsüß	1 EL
Öl zum Braten	2 EL
Schupfnudeln	500 g
Gemüsebrühe	200 ml
Schlagsahne	200 ml
Erbsen, tiefgefroren	250 g
Muskatnuss, gemahlen	
Schmand	4 EL
Kressebeet	1 St.

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne

1. Putengeschnetzeltes mit Salz und Paprika würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen und das Fleisch rundherum goldbraun anbraten. Fleisch herausnehmen. Schupfnudeln im Bratensatz ca. 4–5 Min. anbraten und herausnehmen.
2. Bratensatz mit Gemüsebrühe ablöschen, Sahne aufgießen und aufkochen lassen. Erbsen, Fleisch und Schupfnudeln in die Sauce geben und ca. 5 Min. leicht köcheln lassen. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken.
3. Schupfnudelpfanne auf Tellern anrichten, mit einem Klecks Schmand und frischer Kresse garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Anstatt der Erbsen kannst du auch anderes Tiefkühl-Gemüse nehmen, z.B. das Lieblingsgemüse deiner Kinder. Nimmst du frisches Gemüse, verlängert sich evtl. die Garzeit. Dann kochst du das Gemüse in der Sauce weich und gibst Schupfnudeln und Fleisch etwas später hinein.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	543 kcal
Kohlenhydrate	58 g
Eiweiß	42 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	15 g