



Schnelles Familien- Würstchengulasch mit Schupfnudeln



 Zeit gesamt
45min

 Zubereitungszeit
15min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Knoblauchzehen	2 St.
Paprika, rot	2 St.
Bio Zitronen	0.5 St.
Schnittlauch, frisch	1 Bund
Öl zum Braten	3 EL
Salz	
Paprika, edelsüß	2 EL
Zucker	1 TL
Rinderbrühe	200 ml
Tomaten, gehackt	400 g
Schupfnudeln	500 g
Schmand	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, große Pfanne

1. Zwiebeln halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Paprika halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Würstchen in daumenbreite Stücke schneiden. Zitronenschale fein abreiben, Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

2. In einem mittleren Topf 1 EL Öl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Paprikastreifen dazu geben, salzen und 3 Minuten kräftig anbraten. Würstchen, Paprikapulver und Zucker dazugeben, kurz weiterbraten und dann mit Rinderbrühe ablöschen. Gehackte Tomaten und 0,5 TL Zitronenabrieb dazu geben und zugedeckt 20 Minuten bei mittlerer Temperatur kochen.

In der Zwischenzeit eine große Pfanne mit restlichen Öl erhitzen und Schupfnudeln darin rundherum goldbraun anbraten.

Die Hälfte des Schmands in die Sauce rühren, abschmecken und mit Schupfnudeln auf Tellern anrichten. Restlichen Schmand darüber geben und mit Schnittlauch bestreuen. Schwarzen Pfeffer nach Geschmack darüber mahlen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Anstatt Schupfnudeln kannst Du auch Deine Lieblingsnudeln dazu servieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	535 kcal
Kohlenhydrate	77 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	19 g