

Schupfnudeln mit Kasseler

Zeit gesamt 30min



Zubereitungszeit 30min





Zutaten

für 4 Portionen	
Schalotten	1 St.
Äpfel, rot	2 St.
Schnittlauch, frisch	10 g
Zucker	
Gemüsebrühe	400 m
Kasseler, am Stück	600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Butter	2 EL
Schupfnudeln	500 g
Haselnusskerne, gemahlen	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, große Pfanne, Küchenpapier

- 1. Schalotte halbieren, schälen und in dünne Ringe schneiden. Äpfel waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.
- 2. In einem Topf 1 EL Zucker mit 2 EL Wasser auf hoher Stufe erhitzen und ca. 2 Min. karamellisieren. Sobald der Zucker beginnt leicht braun zu werden, Schalottenringe und Apfelwürfel zugeben und mit Brühe ablöschen. Alles ca. 10 Min. köcheln.
- 3. Kasseler waschen, trocken tupfen und in ca. 1 cm große Stücke würfeln. Kasselerwürfel zur Apfel-Schalotten-Sauce geben und auf mittlerer Stufe unter gelegentlichem Rühren ca. 3 Min. köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4. In der Pfanne 2 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Schupfnudeln darin ca. 6 Min. rundherum anbraten. Haselnüsse dazugeben, salzen und pfeffern.
- 5. Schupfnudeln auf Tellern verteilen und mit Kasseler und Apfel-Schalotten-Sauce anrichten. Mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	492 kcal
Kohlenhydrate	66 g
Eiweiß	32 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	10 g