Schupfnudeln mit Kasseler



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf, große Pfanne, Küchenkrepp

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