Rezept: Schupfnudeln mit Wirsing

Vorbereitung	20 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	20 Minuten
Gesamtzeit	40 Minuten



Rezept: Schupfnudeln mit Wirsing

4 PORTIONEN simpel

1 EL Deli Reform Rein pflanzliches Schmalz Zwiebel
400 g oder ein kleiner Kopf Wirsing
1 Zwiebel
200 ml Sahne
100 ml Gemüsefond
400 g Schupfnudeln
200 g Karotten

VARIANTE

100 g Cranberrys
1 Vanilleschote

1 SOSSE ZUBEREITEN

Den Wirsing in Streifen schneiden, dann blanchieren. Nach dem Blanchieren abtropfen lassen. Sahne mit Gemüsefond in einem kleinen Töpfchen köcheln lassen. Zwiebel klein schneiden. Wirsing und Zwiebel in einer Pfanne mit dem Zwiebelschmalz anbraten und die Sahnemischung hinzugeben, danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 SCHUPFNUDELN KOCHEN

Die Schupfnudeln nach Herstellerangabe garen. Danach mit Zwiebelschmalz anbraten.

3 KAROTTEN ZUBEREITEN

Die Karotten in kleine Würfel schneiden und ebenfalls anbraten. Danach leicht mit Salz würzen.

4 TIPP

Hervorragend passen auch Cranberrys zum Wirsing. Um die Sauce noch ein wenig aufzupeppen kann man zum Kochen eine aufgekratzte Vanilleschote dazugeben. Durch die Vanille bekommt die Sauce ein besonderes Aroma. So eine simple, aber herrliche Kombination eignet sich perfekt, um mit Freunden zu kochen.

5 TIPP 2

Möchte man die Sauce etwas dickflüssiger haben, wird etwas kalt angerührte Stärke unter den kochenden Wirsing gegeben.