



Gebackene Apfel-Schupfnudeln

mit Sauerkraut-Püree und Käse



30-40Min.



2 Personen

Deine Schupfnudeln gibt es heute in einem süßlich-sauren Mix aus Apfel und Sauerkraut! Wir schicken dir knackige Braeburn-Äpfel: Die Sorte kommt ursprünglich aus Neuseeland und zeichnet sich durch seine zweifarbige Zeichnung aus. Er ist knackig und hat ein süßherbes Aroma!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Packung Butter ⁷
- 1 Packung Schupfnudeln ^{1,3,9}
- 2 Äpfel
- Frische Petersilie & Schnittlauch
- 1 Packung Sauerkraut
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung geriebener Gouda ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Stabmixer

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 800.0kcal, Fett 33.4g, Eiweiß 28.2g, Kohlenhydrate 84.2g



1. Gemüse vorbereiten

Einen **Apfel** schälen, entkernen und grob in Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen, die **Zwiebel** in feine Streifen schneiden, den **Knoblauch** fein hacken. Den **Sauerkraut** gut abtropfen lassen. Den **Schnittlauch** und die **Petersilie** samt **Stängel** fein hacken.



4. Kräuteräpfel mischen

Inzwischen den **restlichen Apfel** entkernen und in kleine Würfel schneiden, mit der **Hälfte der Kräutern** und 1EL Olivenöl mischen.



2. Püree mischen

Den **geschnittenen Apfel** mit der **Hälfte des Sauerkrauts** und ca. 100-150ml Wasser pürieren und für später zur Seite stellen.



5. Schupfnudeln mischen

Die **Butter**, nach Geschmack mit dem **restlichen Sauerkraut** und die **restlichen Kräuter** unter die **Schupfnudeln** mischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Schupfnudeln anbraten

In einer großen Pfanne 1-2EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und die **Zwiebeln** und **Knoblauch** für ca. 1-2Min. anschwitzen, dann die **Schupfnudeln** hinzufügen und für ca. 6-10Min. goldbraun anbraten.



6. Käse schmelzen

Zum Schluss den **Käse** über die **Schupfnudeln** geben und schmelzen lassen und mit **Apfel-Sauerkraut-Püree** und mit **Kräuteräpfeln** garniert servieren.