

Kochen mit Klaus

Schupfnudelpfanne mit Spitzkohl

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 500 g Schupfnudeln, 1 Zwiebel, 1 kleiner Spitzkohl, Salz, Pfeffer, Öl,
- 60 ml Gemüsebrühe, 75 g Schinkenwürfel, 300 g Cabanossi, Butter,
- Paprikapulver, Petersilie, gemahlener Kreuzkümmel

Zubereitung:

1. Zwiebel klein würfeln, Cabanossi in Scheiben schneiden. Spitzkohl putzen, halbieren, den Strunk entfernen u. in Streifen schneiden.



2. Butter mit etwas Öl erhitzen u. Schupfnudeln darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Cabanossi dazu geben u. mitrösten. Hat alles Farbe bekommen, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver u. Petersilie würzen. Die Schupfnudel-Wurst-Mischung beiseite stellen.



3. Schinkenwürfel, Zwiebeln mit etwas Öl in der Pfanne anbraten. Spitzkohl mitbraten. Brühe zugießen u. abgedeckt 15 Min. köcheln lassen. Offen weiter köcheln, bis die Brühe verdampft ist. Mit Kreuzkümmel würzen. Kohl unter die Schupfnudeln mit der Wurst heben.



Tipp des Chaoten: Dazu kaltes Bier genießen!

