

Schupfnudel-Spitzkohlpfanne



Zutaten (4 Personen):

- 600 g Schupfnudeln
- 150 g Ricotta
- 1/2 Spitzkohl
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Rapsöl
- 2 EL Balsamico (weiß)
- 1 Zwiebel
- 150 g Schinkenwürfel
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst den Spitzkohl putzen, waschen und in Streifen schneiden. Dann die Zwiebel schälen und ebenfalls in Streifen schneiden.

Das Rapsöl in der Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln gemäß Verpackungsanleitung darin goldgelb braten. Die danach

Schupfnudeln aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen.

Jetzt die Spitzkohlstreifen scharf in der Pfanne angebraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

In derselben Zeit in einer zweiten Pfanne die Schinkenwürfel auslassen und gemeinsam mit den Zwiebelstreifen anbraten. Den Spitzkohl mit dem Essig ablöschen, den Ricotta untermischen und mit etwas Wasser aufgießen.

Im Anschluss die Schupfnudeln sowie die Schinkenwürfel und die Zwiebelstreifen wieder dazugeben und alles etwas ziehen lassen. Zuletzt mit der Gemüsebrühe abschmecken und servieren.

Nährwertangaben: 376 kcal p.P., 51 g KH p.P.