

Weißkohl-Hackpfanne mit Schupfnudeln

Für 4 Portionen

0,5 Weißkohl	2 rote Zwiebeln	200 g Tomaten
3 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer	1 TL Paprikapulver
500 g gem. Hackfleisch	2 EL Tomatenmark	400 g Schupfnudeln
Kümmel		

Äußere Blätter vom Weißkohl entfernen, Strunk herausschneiden und die Blätter dann in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Tomaten waschen und in Spalten schneiden.

1 EL Öl erhitzen und die Zwiebel und den Weißkohl anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Aus der Pfanne nehmen.

1 EL Öl erhitzen und das Hackfleisch krümelig anbraten. Tomatenmark zufügen, kurz anschwitzen und Hackfleisch fertig braten. Aus der Pfanne nehmen.

1 EL Öl erhitzen und die Schupfnudeln anbraten.

Kohl, Zwiebeln, Hackfleisch und Tomaten zugeben und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprikapulver abschmecken.

NN am 04. Februar 2026