Schupfnudel-Pfanne mit Geschnetzeltem

Für 4 Portionen

2 Zwiebeln	1 kleiner Spitzkohl	7 EL Öl
400 g Schweine-Geschnetzeltes	Salz, Pfeffer	500 g Schupfnudeln

Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden, Spitzkohl waschen, vierteln, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten. Kohl kurz mitbraten. 100 ml Wasser zugeben und den Kohl zugedeckt bei milder Hitze 15 Minuten dünsten.
3 EL Öl in eine zweite Pfanne geben und das Geschnetzelte rundum hellbraun anbraten, salzen und pfeffern. Geschnetzeltes zum Kohl geben.
Schupfnudeln in der Pfanne mit 2 EL Öl goldbraun braten. Dann ebenfalls zum Kohl geben. Alles mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

NN am 01. Juni 2026