

GRATINIERTE SCHUPFNUDELN



ZUTATEN

- 400 g Chinakohl geschnitten 2,5 cm
- 300 g Paprika grün
- 100 g Zwiebelscheiben
- 60 g Gouda
- 4 g Peperoni
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika mild nach Geschmack
- 80 g Saure Sahne
- 20 g Rapsöl
- 12 g Maisstärke
- 4 g Knoblauch
- 600 g Schupfnudeln
- 400 ml Milch 1,5% Fett
- 400 g Rindergeschnetzeltes



Haben Sie sich noch Wünsche für weitere Rezepte, melden Sie sich unter ml@stwda.de

GRATINIERTE SCHUPFNUDELN



ZUBEREITUNG

- Das Rindfleisch, die Zwiebeln und die Paprika in Rapsöl anbraten, würzen, mit Maisstärke anstäuben und einem Teil der Milch aufgießen.
- abschmecken
- erst die Schupfnudeln, dann den Chinakohl unterheben und kurz ziehen lassen,
- das Ganze in Bleche füllen
- aus Saurer Sahne, dem Gouda und der restlichen Milch ein Käsetopping herstellen.
- über den Auflauf geben und bei 130° C ca. 25 Minuten backen.



Haben Sie sich noch Wünsche für weitere Rezepte, melden Sie sich unter ml@stwda.de