

Schwäbische Schupfnudeln mit Kasseler, Wirsing und Senf

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, hausgemacht, zünftig - schmackig, in 30 Kasseler, Minuten gemacht

Zutaten

- 400 g Schupfnudeln aus dem Kühlregal
- 350 g geputzter, gewaschener Wirsingkohl in 2 - 3 cm großen Blättern
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 400 g Kasseler Nacken in 2 cm großen Würfeln
- 200 ml Gemüsebrühe
- 2 El Senf
- 100 ml Sahne
- 2 El Pflanzenöl
- 1 El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schupfnudeln in Butter goldgelb braten. In einer zweiten Pfanne die Kasseler Würfel in Öl, 2 min. anbraten, pfeffern, kurz heraus nehmen.

Schritt2

In den Bratensatz noch etwas Butter geben, die Zwiebeln mit angehen lassen. Mit der Gemüsebrühe und der Sahne aufgießen, aufstoßen lassen und den Wirsing zufügen.

Schritt3

2 - 3 min. bei geschlossenem Deckel dünsten, den Senf einrühren, nachschmecken.

Schritt4

Das Kasseler und die Schupfnudeln unterschwenken, nur noch anrichten.

Schritt5

Rezeptart: Schwäbisch **Tags:** preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwaebische-schupfnudeln-mit-kasseler-wirsing-und-senf/>