SCHUPFNUDELPFANNE

MIT SPINAT, BUSCHBOHNEN & KÄSE

ZUTATEN

500 g Schupfnudeln

150 g Wirsingkraut oder Chinakohl

100 g Buschbohnen

100 g Spinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

100 ml Schlagobers

60 g würziger Bergkäse

1 EL Butter und etwas Öl

Salz, Pfeffer und Muskatnuss

für ca. 2-3 Portionen

ZUBEREITUNG

Buschbohnen putzen, in Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 8–10 Minuten bissfest kochen.

Zwiebel und Knoblauch fein schneiden, Wirsing oder Chinakohl in Streifen schneiden. Schupfnudeln in Butter goldbraun anbraten und herausnehmen.

Zwiebel, Knoblauch und Kraut in derselben Pfanne anbraten. **Wirsing ca. 8 Minuten, Chinakohl nur 3–4 Minuten** garen.

Buschbohnen und Spinat dazugeben und kurz mitbraten. Schlagobers angießen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Schupfnudeln und Bergkäse unterheben und kurz erhitzen, bis der Käse schmilzt.

Tscheggs Ernte
Breite 11 6840 Götzis
Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at
www.tscheggs-ernte.at