



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Weißkohl Schupfnudeln

Zutatenliste

½ Weißkohl
1 Zwiebel
etwas Öl zum Anbraten
Schupfnudeln
1 Bund Petersilie
Parmesan
Salz und Pfeffer
Gemüsebrühe
Paprika, scharf

Zubereitung

Den Weißkohl in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne andünsten. Den Weißkohl dazugeben und alles ca. fünf Minuten dünsten. Immer mal wieder umrühren.

Die Schupfnudeln zum Weißkohl geben und mit braten bis die Schupfnudeln leicht angebräunt sind. Mit den Gewürzen kräftig würzen.

Die Petersilie fein hacken und zum Schluss in die Pfanne geben.

Auf einem Teller anrichten und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Guten Appetit!