

# Rezept: Schupfnudeln mit Wirsing

Vorbereitung	20 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	20 Minuten
Gesamtzeit	40 Minuten



## Rezept: Schupfnudeln mit Wirsing

4 PORTIONEN  simpel

1 EL Deli Reform rein  
pflanzliches Zwiebelschmalz  
400 g oder ein kleiner Topf  
Wirsing  
1 Zwiebel  
200 ml Sahne  
100 ml Gemüsefond  
400 g Schupfnudeln  
200 g Karotten

### VARIANTE

100 g Cranberrys  
1 Vanilleschote

### 1 SOSSE ZUBEREITEN

Den Wirsing in Streifen schneiden, dann blanchieren. Nach dem Blanchieren abtropfen lassen. Sahne mit Gemüsefond in einem kleinen Töpfchen köcheln lassen. Zwiebel klein schneiden. Wirsing und Zwiebel in einer Pfanne mit dem Zwiebelschmalz anbraten und die Sahnemischung hinzugeben, danach abschmecken mit Salz und Pfeffer.

### 2 SCHUPFNUDELN KOCHEN

Die Schupfnudeln nach Herstellerangabe garen. Danach mit Zwiebelschmalz anbraten.

### 3 KAROTTEN ZUBEREITEN

Die Karotten in kleine Würfel schneiden und ebenfalls anbraten. Danach leicht mit Salz würzen.

### 4 TIPP

Hervorragend passen auch Cranberrys zum Wirsing. Um die Sauce noch ein wenig aufzupeppen kann man zum Kochen eine aufgekratzte Vanilleschote dazu geben. Durch die Vanille bekommt die Sauce ein besonderes Aroma. So eine simple, aber herrliche Kombination eignet sich perfekt, um mit Freunden zu kochen.

### 5 TIPP 2

Möchte man die Sauce etwas dickflüssiger haben, wird etwas kalt angerührte Stärke unter den kochenden Wirsing gegeben.