



Schupfnudelpfanne

mit Original Thüringer Rostbratwurst und Brokkoli

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (500 g) WOLF Original Thüringer Rostbratwurst

1 Packung Schupfnudeln

Butter zum Anbraten

1 Brokkoli

400 ml Sahne

80–100 g Parmesan

Salz, Pfeffer

Paprikapulver

Gemüsebrühe

So wird's gemacht:

1. Den Brokkoli in kleine Röschen schneiden und anschließend in heißem Wasser kochen.
2. Die Bratwürste in mundgerechte Stücke schneiden und kräftig anbraten.
3. Inzwischen die Schupfnudeln separat in etwas Butter goldbraun anbraten und anschließend die Brokkoliröschen und die Bratwürste mit in die Pfanne geben.
4. Mit Sahne ablöschen, Parmesan und Gewürze dazugeben und kurz aufkochen lassen – fertig!

Schnell gemacht, herrlich würzig und einfach lecker!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben