



Schupfnudeln

mit Sauerkraut und Original Nürnberger Rostbratwürste

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (300 g) WOLF Original Nürnberger Rostbratwürste

500 g Schupfnudeln

2 Zwiebeln

500 g Sauerkraut

Salz & Pfeffer

1 EL Butter

Öl zum Anbraten

So wird's gemacht:

1. Nürnberger Rostbratwürste in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun anbraten. Herausnehmen und warmstellen.
2. Schupfnudeln in derselben Pfanne mit Butter anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Ebenfalls herausnehmen und warmstellen.
3. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden. In der Pfanne glasig dünsten.
4. Sauerkraut abtropfen lassen, zu den Zwiebeln geben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 10 Minuten schmoren lassen.
5. Schupfnudeln unter das Sauerkraut mischen und die Bratwürste darauf verteilen.

Viel Spaß beim Nachkochen!

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

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben