

Gebratene Schupfnudeln mit Kassler und Chicoree

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

300 g Chicoree
100 g Kirschtomaten
350 g Kassler
400 g Schupfnudeln
200 ml Gemüsebrühe
1 Esslöffel Mehl
100 ml Schlagsahne
2 Esslöffel Dijonsenf
3 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Butter
1 Prise(n) Muskatnuss
Salz, Pfeffer
Zucker

Schupfnudeln sind sowas wie die deutsche Interpretation der italienischen Gnocchi - auch aus Kartoffelteig gemacht, aber schmal, länglich und ein bisschen fester. Zusammen mit herzhaftem Kassler, Chicoree und sämiger Sauce sind Schupfnudeln das ultimative Wohlfühlessen für Tage, an denen du was Deftiges brauchst.

- 1 -

Chicoree vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Tomaten halbieren. Kassler in Würfel schneiden.

- 2 -

2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kassler ca. 1 Minute scharf anbraten. Chicoree und Tomaten hinzufügen und 1-2 Minuten anschwitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

- 3 -

Restliches Öl in derselben Pfanne erhitzen. Schupfnudeln hinzufügen und 2-3 Minuten anbraten. Mit Salz würzen und zu Chicoree und Tomaten geben.

- 4 -

Butter in derselben Pfanne schmelzen. Mehl einrühren und mit Brühe und Sahne ablöschen. Einmal aufkochen lassen, Senf unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zucker abschmecken. Restliche Zutaten dazugeben und durchmengen.