


Rosenkohl-Schupfnudelpfanne

Ein leckeres Hauptgericht mit Hackfleisch und Rosenkohl

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 400 g Rosenkohl
- Salz
- 1 Msp. Dr. Oetker Natron
- 2 rote Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz
- 300 g Hackfleisch (halb und halb)
- Pfeffer
- 500 g Schupfnudeln (aus dem Kühlregal)
- 125 g Dr. Oetker Crème fraîche
- Gartenkräuter

1 Vorbereiten:

Rosenkohl putzen, halbieren, mit wenig Salzwasser und Natron etwa 5 Min. dünsten. Zwiebeln abziehen und würfeln.

- ## 2
- 1/2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Hackfleisch und Zwiebelwürfel darin anbraten, dabei die Fleischklümpchen mit Hilfe einer Gabel zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze auf einen Teller geben.

3 Zubereiten:

Übriges Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Schupfnudeln darin etwa 5 Min. von allen Seiten braten. Hackfleisch und Rosenkohl hinzufügen, nochmals erwärmen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Crème fraîche klecksweise darauf verteilen und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Saison können Sie auch tiefgekühlten Rosenkohl verwenden.