Schupfnudeln mit Sauerkraut

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Schupfnudeln oder Fingernudeln aus dem Kühlregal

400 g rohes Sauerkraut

1 Zwiebel

2-3 EL Butter

2 Tassen Wasser

½ Bund Petersilie

1 Lorbeerblatt, 1 TL Kümmel, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter glasig andünsten. Das Sauerkraut mit den Gewürzen dazugeben und kurz anschwitzen. Die 2 Tassen Wasser zugeben und das Sauerkraut ca. 20 Minuten dünsten.

Die Schupfnudeln in einer anderen Pfanne in Butter goldbraun anbraten und anschließend zu dem Sauerkraut geben. Das Lorbeerblatt entfernen und alles zusammen abschmecken. Die Petersilie hacken und auf die angerichteten Teller verteilen.

Wer möchte, kann natürlich auch gebratenen Speck dazugeben.

mattkeag

wünscht guten Appetit!