



BAYRISCHE KRAUTSCHUPF NUDELN

ZUTATEN 4 P.

- 50g Zwiebel
- 1 EL Mehl
- 400g Sauerkraut
- 1 Karotte
- 300g Brokkoli
- 1kg Kartoffelschupfnudeln
- Butterschmalz

ZUBEREITUNG

- 1. Sauerkraut nach Anweisung bissfest kochen.**
- 2. Brokkoli und Karotten blanchieren.**
- 3. Kartoffelschupfnudeln und Zwiebeln in Butterschmalz anbraten.**
- 4. Die Karotten und Brokkoliröschen dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen.**
- 5. Das Sauerkraut unter die Schupfnudeln mischen und anrichten.**