

SCHUPFNUDEL WEISSKOHL AUFLAUF



Schupfnudeln mit Weißkohl ist gerade in der herbstlichen Jahreszeit ein willkommenes Gericht.

Zutaten:

- 150 g Käse
- 1 Weißkohl
- 3 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 150 g Wasser
- 1 EL Gemüsebrühenpulver
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 200 g Sahne
- 500 g Schupfnudeln
- 100 g Kochschinken

Zubereitung:

Heute beginnen wir mal damit, dass wir den Käse reiben, vielleicht auch im Thermomix oder mit dem Zauberstab, liegt ganz bei euch. Das Kraut viertle ich und schneide den dicken Strunk heraus. Mit meinem tollen Hobel schneide ich das Kraut in feine Streifen. Der Zwiebel wird in kleine Würfel geschnitten. Ein Topf kommt auf den Herd und darin gebe ich 1 EL Butter, erhitze diese gut und dann kommt der Zwiebel und das Kraut dazu, gut vermischen. Alles kurz, also so 2 Minuten andünsten, dann die Gemüsebrühe dazu schütten und mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Deckel drauf und für gut 10 Minuten bei schwacher Hitze so vor sich hin köcheln lassen.

Nach dieser Zeit den Deckel abnehmen und das Kraut noch für 5 Minuten weiterköcheln, bis so gut wie die ganze Brühe verdunstet ist. Danach darf die Sahne dazu und diese lasse ich auch wieder einköcheln.

Auf geht's und ich heize den Backofen auf 225° vor.

In dieser Zeit kann ich die Schupfnudeln in einer Pfanne mit 2 EL Butter schön goldgelb anbraten. Nebenher schneide ich den Kochschinken in kleine Würfel.

Wenn jetzt alles passt kommt das Kraut, die Schupfnudeln, der Kochschinken und ein Teil vom Käse in eine gefettete Auflaufform und auf alle Fälle alles gut durchmischen. Der restliche Käse kommt obenauf und für 15 Minuten ab in den Ofen.