

## Schupfnudelpfanne

### Description

#### Zutaten:

4 Lauchzwiebeln  
3 EL Öl  
400 g gemischtes Hackfleisch  
200 ml Gemüsebrühe  
300 g Schmelzkäse  
250 g tiefgefrorene Erbsen  
Salz, Pfeffer  
75 g Parmesan  
1 EL Butter  
1 Packung (500 g) Schupfnudeln

#### Zubereitung:

1. Lauchzwiebeln waschen, trocken tupfen, putzen und in feine Ringe schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch darin 2-3 Minuten krümelig anbraten. Mit Brühe ablöschen und Schmelzkäse einrühren. Erbsen und Lauchzwiebeln zufügen und 3-4 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Parmesan reiben.
2. 1 EL Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Schupfnudeln darin nach Packungsanweisung 3-4 Minuten goldbraun anbraten. Nudeln mit Soße auf Tellern oder in der Pfanne anrichten und mit Parmesan bestreut servieren.

Ergibt 4 Portionen Zubereitung: ca. 20 Minuten Preis/Portion: ca. 2,90 €

### Category

1. Fleisch

#### Date Created

April 11, 2018

#### Author

jeanny