



Rosenkohl-Schupfnudel-Pfanne

in der Edelstahl Antihaf-Wokpfanne

Das brauchst du dafür:

- 400 g Rosenkohl
- 2 rote Zwiebeln
- 2 EL Omas Butteröl von Edelschmaus
- 300 g Rinderhackfleisch
- Regenbogenpfeffer von Edelschmaus
- Meersalz von Edelschmaus
- 500 g Schupfnudeln (aus dem Kühlregal)
- 125 g Crème Fraîche
- 1 TL Tango Argentino Gewürzzubereitung von Edelschmaus

So wird's gemacht:

- Rosenkohl putzen, waschen und halbieren den Strunk einschneiden (Kreuz)
- Wasser mit Salz in die Wokpfanne geben und Rosenkohl zugedeckt darin ca. 5 Min dünsten. Anschließend den Rosenkohl herausnehmen und beiseite stellen.
- Zwiebeln schälen und würfeln.
- Etwas Omas Butteröl in der Pfanne erhitzen, Hackfleisch und Zwiebelwürfel darin anbraten dabei die Fleischklümpchen mit dem Mixen & Zerkleinern (oder Gabel) zerdrücken.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze dann auf einen Teller geben.
- Übriges Butteröl in der Pfanne erhitzen und darin die Schupfnudeln ca. 5 Min von allen Seiten goldbraun braten.
- Hackfleisch und Rosenkohl hinzufügen , nochmals erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Crème Fraîche und Tango Argentino in der kleinen Elfe vermischen und zu dem Schupfnudeln servieren.