



Schupfnudeln in weißer Bolognese

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Grundmenge: 2 Personen

Zutaten Soße:

- 200 g Hackfleisch
- 150 g Schmelzkäse (ich nehme immer Cheddar)
- 2-3 Frühlingszwiebeln
- 125 g Erbsen, TK
- 100 ml Wasser
- 1 TL Gemüsebrühe, instant
- Salz
- Pfeffer



Sonstiges:

- 400 g Schupfnudeln
- Butterschmalz
- Parmesan, gerieben oder als flakes

Zubereitung:

1. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden
2. Hackfleisch in einer Pfanne scharf anbraten
3. Mit dem Wasser ablöschen und Schmelzkäse unterrühren
4. Leicht aufkochen und mit den Gewürzen abschmecken
5. Erbsen und Zwiebeln zugeben und bei niedriger Hitze köcheln lassen
6. In einer anderen Pfanne die Schupfnudeln in Butterschmalz anbraten
7. Schupfnudeln unter das Hackfleisch mischen
8. Mit Parmesan garnieren und direkt servieren