

Überbackener Schupfnudel-Auflauf

mit Brokkoli, Kirschtomaten und frischem Schnittlauch

Heute gibt es einen Klassiker der schwäbischen Küche etwas abgewandelt: Schupfnudeln. Passt prima zu Sauerkraut, macht sich aber auch bestens im Auflauf mit Brokkoli und Mozzarella. Dafür dürfen Gäste das höchste Lob aussprechen, das im "Ländle" bekannt ist: Ma koah's essa. Guten Appetit!











Kirschtomaten









Mozzarella

Zwiebel

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Schupfnudeln 1) 3)	400 g	800 g
Kirschtomaten 🕀	100 g	200 g
Mozzarella <mark>7)</mark>	125 g	250 g
Zwiebel	1	2
Brokkoli	500 g	1000 g
Schnittlauch	5 g	10 g

Ggf. auch für andere Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 3) Ei 7) Lactose

Nährwerte pro Person

Kalorien: 711 kcal Kohlenhydrate: 87 g Fett: 23 g, Eiweiß: 32 g Ballaststoffe: 14 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln) Salz, Butter, Pfeffer

Was zum Kochen gebraucht wird

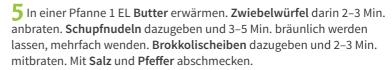
großer Topf (2), Sieb, Backofen, Pfanne, Auflaufform



- In einem großen Topf **Schupfnudeln** nach Packungsanleitung in Salzwasser garen. Danach abgießen.
- **2** Kirschtomaten waschen und halbieren. Mozzarella abgießen und in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. **Zwiebel** abziehen und fein würfeln. **Brokkoli** in kleine Röschen teilen, diese waschen, abtropfen lassen und in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. **Schnittlauch** waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.



- 3 In einem Topf **Brokkoli** mit leicht gesalzenem Wasser bedecken und ca. 5 Min. köcheln lassen oder bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dann abgießen und ausdampfen lassen.
- 4 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.





6 Eine Auflaufform mit ein wenig Butter einfetten. Schupfnudeln und Brokkoli hineingeben. Dann Kirschtomaten und Mozzarella darauf verteilen und für ca. 10 Min. in den Ofen geben, bis der Käse geschmolzen und leicht bräunlich geworden ist.



Schupfnudel-Brokkoli-Auflauf auf Tellern verteilen, mit Schnittlauch bestreuen und genießen!