

Schupfnudel-Wirsing-Topf im Ofenmeister von Pampered Chef®



Zutaten:

2 Zwiebeln
1/2 Wirsing
400 g Kasseler (ohne Knochen)
500 g Schupfnudeln
150 ml Rinderbrühe
200 g Schmand
1 TL Edelschmaus Schmauszeit Senf
1 EL Liebstöckel
1/2 TL gemahlener Kümmel
Edelschmaus Meersalz & Regenbogenpfeffer aus der Mühle
100 g geriebenen Emmentaler
Schnittlauch nach Belieben

Zubereitung:

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Wirsing waschen und in Streifen schneiden. Kasseler in Würfel schneiden.

Zwiebeln, Wirsing, Kasseler und Schupfnudeln zusammen mit Rinderbrühe und Schmand in den Ofenmeister geben. Mit Schmauszeit Senf, Liebstöckel, gemahlenem Kümmel, Meersalz und Regenbogenpfeffer abschmecken.

Im vorheizten Backofen mit Deckel 20 Minuten garen. Dann Deckel abnehmen, mit Emmentaler bestreuen und **ohne** Deckel weitere 25 Minuten überbacken. Nach Belieben mit Schnittlauchröllchen garnieren.