

## DEUTSCHLAND

### Schupfnudelpfanne mit Weißkohl

(4 Personen)

Zeitbedarf: 90 Min.

400 g Cabanossi	in Scheiben schneiden.
500 g Weißkohl	in feine Streifen hobeln.
4 Möhren	putzen und in dünne Scheiben schneiden.
1 Zwiebel	schälen und würfeln.
1 EL Pflanzenöl	in eine große Pfanne geben. Die Cabanossi-Scheiben darin anbraten. Die Zwiebel mitbraten, dann nacheinander die Möhrenscheiben und die Kohlstreifen zugeben und andünsten.
3 TL Brühe 100 ml heißem Wasser	in auflösen und zugeben. Deckel auflegen und 15 Minuten garen, bis das Gemüse gar ist.
500 g Schupfnudeln	in einer zweiten Pfanne rundum hellbraun anbraten. Zum Gemüse geben oder separat servieren.

400 g Cabanossi	3,29 €
500 g Weißkohl	0,50 €
4 Möhren	0,50 €
500 Schupfnudeln	0,90 €
Umlage für sonst. Zutaten	1,00 €
<i>Summe:</i>	6,19 €
<i>pro Person:</i>	1,55 €