



# Sauerkraut und Schupfnudeln im Donut-Outfit

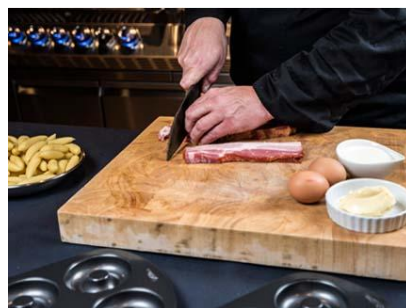
Zutaten (für 4 Personen):

400 g Schupfnudeln  
150 g Bauchspeck  
200 g Hengstenberg BBQ Kraut  
4 Eier  
2 EL Butter  
200 ml Sahne  
100 g Semmelbrösel  
Salz, Pfeffer, Muskat,  
1 kleiner Bund Petersilie

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang



Die Schupfnudeln mit einem Messer halbieren oder dritteln, den Bauchspeck in Würfel schneiden.

Schritt 2: Die Zutaten zubereiten



Den Speck in einer Pfanne oder auf einer Grillplatte auslassen, im Fett die Schupfnudeln anbraten und das Sauerkraut zugeben. Alles zusammen kräftig anbraten und mit Salz, Pfeffer & Muskat abschmecken..

## Schritt 3: Die Formen befüllen



Die Donutform kräftig mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen, die Semmelbrösel sollten an der Butter haften. Die Schupfnudelmasse in die Formen einfüllen.

## Schritt 4: Der letzte Schliff



Die Sahne mit den Eiern vermischen, kräftig verrühren und anschließend über die Schupfnudeln geben. Alles bei indirekter Hitze bei ca. 160-180 Grad im Grill oder im Backofen bei ca. 180 Grad (Umluft) ca. 20-30 Minuten goldbraun backen. Guten Appetit!

## Nährwerte pro Portion:

kcal. 587, Eiweiß 37g, Fett 43g, Kohlenhydr. 12g