



Überbackene Schupfnudeln mit Pak Choi

Zutaten:

(für 3-4 Pers.)

- 500g Schupfnudeln
- 1 Pak Choi
- 150g Kräuterseitlinge
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 250ml Sahne
- 1 „Schluck“ Weißwein
- 150g Bergkäse
- Muskat
- optional Baharat (arabische Gewürzmischung)
- Paprikapulver edelsüß
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Pak Choi waschen und in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Pilze putzen und klein schneiden. Die Schupfnudeln in Öl goldgelb braten und dann die Zwiebeln und die Pilze zugeben. Weitere 3-4 min. rösten und Knoblauch und Pak Choi zugeben. Wenn der Pak Choi ein bisschen „eingefallen“ ist, alles mit dem Weißwein und der Sahne ablöschen. Würzen, in eine gefettete Auflaufform geben und den Bergkäse darüber reiben. Bei 200c ca. 20min. goldbraun backen.

Guten Appetit!

Tip: Schmeckt auch sehr lecker mit Mangold statt Pak Choi!