

Schupfnudeln mit Walnüssen

Arbeitszeit: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Portion ca.
Fett 35 g
Kohlenhydrate 99 g
Eiweiß 18 g
Brennwert 803 kcal / 3370 kJ

Zutaten für 4 Portionen
1 kg fertige Schupfnudeln
50 g Butaris Butterschmalz
50 g Semmelbrösel
100 g Walnüsse
Puderzucker



Zubereitung:

Schritt 1/2

Walnüsse grob hacken. Butaris Butterschmalz in der Pfanne schmelzen lassen und die Schupfnudeln darin scharf anbraten, bis sie leicht braun sind.

Schritt 2/2

Semmelbrösel über die Schupfnudeln streuen und alles vermengen. Walnüsse darüber geben und alles kurz scharf anbraten. Die Schupfnudeln mit Walnüssen mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by Viktoria Schaffler/ Kaiserlich gekocht.) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.