



DIE NUDELMANUFAKTUR
HUBER

Sauerkraut-Spätzle-Pfanne

Zutaten (ca. 4 Personen)

2 Scheiben Leberkäse (à 100g)
½ rote Paprikaschote
½ 850ml Dose Sauerkraut
2 EL Öl
300g Spätzle
Salz und Pfeffer
250ml Sauerrahm
2 EL Milch
½ Bund Schnittlauch
Edelsüß-Paprika



Zubereitung:

Leberkäse in Streifen schneiden. Paprika halbieren, putzen, waschen und in kleine Streifen schneiden. Sauerkraut in ein Sieb gießen, kurz abspülen und gut abtropfen lassen.

Spätzle im Salzwasser gar kochen, abgießen, abtropfen lassen und beiseite stellen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Leberkäse darin unter Wenden ca. 4 Minuten anbraten, herausnehmen und warm stellen. Paprika ins Bratfett geben, 2-3 Minuten darin anbraten. Spätzle und Sauerkraut zufügen, ca. 4 Minuten dünsten. Leberkäse wieder zugeben, untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Dip Sauerrahm und Milch glatt rühren. Schnittlauch waschen, trocken schütteln. Etwas Schnittlauch zum Garnieren beiseitelegen. Restlichen Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden, unter den Sauerrahm rühren mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig abschmecken. Sauerkraut-Spätzle-Pfanne mit Sauerrahm und Schnittlauchhalmen servieren. Restlichen Dip in einer Schale dazureichen.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.