

Schupfnudeln mit Sahnelinsen und Spitzkohl

**10 Portionen****30 Minuten**

Zutaten

165 g Belugalinsen getr.
3 rote Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1000 g Spitzkohl
3 Bio-Zitronen
1,5 kleines Bund Schnittlauch
1,5 TL Salz
50 g Olivenöl
1,6 kg Schupfnudeln
330 g Sahne
Pfeffer

So geht's

Linsen in ein Sieb geben und abspülen. Mit ca. 830 ml Wasser in einen großen Topf geben, aufkochen und bei geschlossenem Deckel 15-20 Min. köcheln lassen, bis die Linsen bissfest sind.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln halbieren und in feine Ringe schneiden, Knoblauch fein hacken. Spitzkohl putzen, waschen, längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Zitronen heiß abspülen und die Schale fein abreiben. Schnittlauch waschen und fein Röllchen schneiden.

Sobald die Linsen gar sind, Spitzkohl, Sahne, Zitronenschale und Salz zugeben und 5 Min. bei geschlossenem Deckel auf kleinster Stufe köcheln lassen.

Inzwischen das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten, dann die Schupfnudeln dazu geben und alles ca. 3 Min. anbraten.

Schupfnudeln auf Teller verteilen, mit dem Linsen-Spitzkohl-Gemüse anrichten, Schnittlauch drüber streuen, nach Belieben pfeffern und servieren.

Initiator:innen

Gefördert durch:

Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimataufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages