



Schupfnudeln mit grünem Spargel & Brokkoli

Zutaten

- 400 g Schupfnudeln aus dem Kühlregal
- 300 g grüner Spargel
- 200 g Zuckerschoten
- 250 g Minibrokkoli
- 1 EL Butter
- etwas Öl zum Anbraten
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Gemüse vorbereiten

Den grünen Spargel einmal kurz unter dem Wasserhahn abspülen, trocknen und die Enden abschneiden. Ich schäle auch die letzten 5 cm in der Regel für ein besseres Essgefühl. Dann in kleine Stücke schnippeln.

Den Brokkoli in kleine Röschen teilen.

Die Zuckerschoten waschen und putzen, dazu die Enden abzwicken und die Zuckerschoten einmal halbieren.

2. Brokkoli und Zuckerschoten blanchieren

In einem Topf mit etwas Salz den Brokkoli und die Zuckerschoten für ca. 2-3 Minuten blanchieren.

3. Die Schupfnudelpfanne zubereiten

In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen und die Schupfnudeln und der grüne Spargel darin anbraten. Wenn die Schupfnudeln etwas angeröstet sind und der grüne Spargel bissfest, das restliche Gemüse und die Butter hinzugeben und kurz durchschwenken. Zum Schluss mit einer Prise Zucker, Salz & Pfeffer würzen.