



Gebratene Schupfnudeln mit Bunter Bete & Ziegenfrischkäse

Zutaten

- 400 g Schupfnudeln Kühlregal
- 3 gelbe Beete
- 3 rote Beete
- 1 Schalotte
- 150 g Ziegenfrischkäse oder Frischkäse
- 2 EL Balsamico Essig
- 3 Zweige Thymian
- 1 TL Honig
- etwas Öl
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Vorbereitung

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die bunte Beete und Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Alles zusammen auf ein Backofenblech geben und mit Olivenöl, Thymian und Salz & Pfeffer würzen und mischen. ca. 30 Minuten im Ofen auf der untersten Schiene backen.

Wenn die Beete weich sind aus dem Ofen nehmen, mit dem Balsamico Essig vermischen und durchziehen lassen.



Den Ziegenfrischkäse in eine Schüssel geben und mit einem Löffel Honig, etwas Salz und Pfeffer würzen und eine Prise Thymian hinzugeben.

Die Schupfnudeln in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten.

Wenn sie angebraten sind mit Salz und Pfeffer würzen und kurz durch schwenken. Die Schupfnudeln auf die Teller anrichten und die Bunte Beete darüber streuen. Zum Schluss den angemachten Ziegenfrischkäse oben auf den Schupfnudeln verteilen.