

BUNTE SCHUPFNUDELPFANNE MIT LINSEN, FLEISCHWURST UND APRIKOSE

BUNTE SCHUPFNUDELPFANNE MIT LINSEN, FLEISCHWURST UND APRIKOSE

Diese Schupfnudelpfanne mit Linsen, Fleischwurst und Aprikose war das dritte und letzte Rezept aus meiner Schlemmertüte. Auch wenn ich hier im ersten Moment etwas skeptisch war - Fleischwurst und Linsen sind nicht meine ultimativen Favoriten - muss ich sagen: die Kombination macht's.



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

400g Schupfnudeln

2 EL Butter

150g Fleischwurst

1 Zwiebel

6-7 Baby-Aprikosen

1 kleines Bund Petersilie

4 EL Puy Linsen

1x Suppengrün (1 Karotte, 1/4 Sellerie, 1/3 Lauch)

250 ml Rinderbouillon

1 Lorbeerblatt (hier ein frisches)

2 EL Olivenöl

Pfeffer & Salz

Die Zubereitungszeit von 35 Minuten habe ich auch hier nur minimal um 5 Minuten überschritten.

ZUBEREITUNG:

Im ersten Schritt wird geschnippelt. Lauch, Sellerie, Karotte und Zwiebel werden gewaschen / geschält und in feine Würfel geschnitten. Dann gebe ich alle Gemüsewürfel mit etwas Olivenöl in einen Topf und brate das Gemüse rundherum an bis die Zwiebeln glasig werden. Jetzt kommen die Linsen dazu. Die dürfen noch 3-4 Minütchen mit schmoren. Dann gebe ich die Rinderbouillon und das Lorbeerblatt dazu. Kurz aufkochen und dann bei leichter Hitze (hier Stufe 4 von 9) 20 Minuten

köcheln lassen. Dabei regelmäßig umrühren. Die letzten 10 Minuten lasse ich alles mit offenem Deckel köcheln.

In dieser Zeit schneide ich die Fleischwurst in kleine Würfelchen. 2-3cm wie im Rezept vorgeschlagen erscheinen mir etwas groß, ich würfel die Wurst deutlich kleiner. Ich kann nicht erklären warum ich kein Fleischwurst Fan bin, Bärchenmortadella mag ich... und das ist ja mehr oder weniger das Gleiche. Egal... denk ich halt an die Bärchenwurst. Dann gebe ich die Schupfnudeln mit der Fleischwurst und 2 EL Butter in die Pfanne und erhitze alles zusammen. Bei mittlerer Hitze (Stufe 6 von 9) ungefähr 6 Minuten anbraten bis die Wurst und die Nudeln einen leicht braun-goldenen Farbton annehmen.

Die Aprikosen werden in kleine Spalten geschnitten, die Petersilie fein gehackt. Beides kommt kurz vor Ende in den Gemüsetopf.

Jetzt gebe ich auch den Wurst-Nudel-Mix in die Gemüsepfanne. Ordentlich durchmischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Viel Spaß beim Ausprobieren!