

Schupfnudeln mit Hähnchen und Sauerkraut



Zubereitung

- Zwiebel schälen und würfeln.
- Hähnchen trocken tupfen und in Streifen schneiden.
- Speck in einer Pfanne knusprig anbraten, herausnehmen.
- Schupfnudeln im Speckfett goldbraun anbraten, herausnehmen.
- Hähnchen in der Pfanne anbraten, würzen, Zwiebeln zugeben.
- Sauerkraut inkl. Flüssigkeit unterrühren, ca. 3 Min. schmoren.
- Speck und Schupfnudeln zugeben, mit Salz & Pfeffer abschmecken.
- Mit Petersilie garnieren und servieren.

Für 4 Personen

Zutaten

- 125 g Speckwürfel
- 400 g Schupfnudeln (Kühlregal oder selbstgemacht)
- 400 g Hähnchenbrust
- 1 Zwiebel
- Etwas Öl zum Anbraten
- 1 Dose Sauerkraut (inkl. Flüssigkeit)
- Salz & Pfeffer
- Hähnchengewürz
- Frische Petersilie