

Anleitung für frische und einfache Zubereitung

„Schupfnudeln mit buntem Gemüse und Tomatensauce“ (Kinderessen)

1. Schritt: Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Danach Wassertopf auf kleine Stufe stellen, so das Wasser nicht mehr kocht. Folgende Speisen im verschlossenen Vakuumbbeutel (**Schupfnudeln mit Gemüse, Tomatensauce**) in den Topf geben und mindestens 5-15 Minuten im Wasser ziehen lassen.
2. Schritt: Beutel Schupfnudeln mit Gemüse schon nach 5 Minuten aus dem Wasser nehmen und aufschneiden. Den Inhalt in eine kalte Pfanne mit etwas Öl geben (nur wenig Öl in die Pfanne, nicht das Schupfnudeln mit dem Gemüse in Öl schwimmen!). Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln gold-gelb anbraten. Dabei gart das Gemüse mit durch und bleibt knackig (ca. 3-4 Minuten bei Hitze). Aufpassen, dass es nicht verbrennt. Ansonsten Hitze etwas runter. Die Schupfnudeln sind schon leicht gewürzt.
3. Schritt: Schupfnudeln mit dem Gemüse in einen tiefen Teller/Schale geben. Die beigelegte Tomatensauce im Beutel aus dem Wasser nehmen, aufschneiden und über die Schupfnudeln geben. Fertig ist das etwas andere Kindergericht.

Habt Spaß dabei und genießt.

Wichtig! Nach Erhalt bitte kühl bei 6-10° Grad lagern. Ab Versandtag innerhalb von 3-4 Tagen verbrauchen.

Wir wünschen guten Appetit