



## Schupfnudeln mit Tomatensauce

### Zutaten (pro Person)

---

300 g Schupfnudeln

Parmesan

100g Tomatensauce (Bolognese, Ricotta, ...)

50g Apfelmus oder etwas Zimt und Zucker

Butter oder Sonnenblumenöl

Wer will in die Tomatensoße: 50g Mais, 50g Kidney-Bohnen, Zwiebel, Zucchini, Karotten

Gewürze: Pizza-Gewürz oder Salz, Pfeffer, Oregano

### Hauptspeise

---

- ✓ In die Pfanne etwas Butter oder Sonnenblumenöl geben
- ✓ Pfanne aufs Feuer/ auf den Trangia Kocher stellen
- ✓ Schupfnudeln ins heiße Fett in die Pfanne geben (ebenso Zwiebeln, Karotte, Zucchini)
- ✓ Braten bis die Schupfnudeln goldgelb oder braun sind (wie ihr es lieber wollt)
- ✓ Tomatensoße entweder in einen Topf, oder mit in die Pfanne geben (mit Mais, Kidney-Bohnen)
- ✓ Auf den Teller schöpfen und Parmesan drüber reiben

### Nachtisch

---

- ✓ Schupfnudeln anbraten wie oben beschrieben
- ✓ Wenn sie die gewünschte Bräune haben, in einen Teller schöpfen und Apfelmus/ Zimt und Zucker dazu geben

