



REZEPT DER WOCHE

KW 24 12.06. – 18.06.2023

Schupfnudeln mit Kohlrabi und Scamorza (Für 4 Personen)

Das brauchen Sie:

- 400 g [Schupfnudeln](#) (Art.Nr. 4053)
- 500 ml [Schlagsahne](#) (Art.Nr. 2044)
- 1 [Kohlrabi](#) gewürfelt (Art.Nr. 703)
- 1 Bund [Frühlingszwiebel](#) fein gewürfelt (Art.Nr. 405)
- 1 Bund [Petersilie](#) fein geschnitten (Art.Nr. 405)
- 3 Kohlrabiblätter fein gehackt
- 1 EL [Majoran](#) (Art.Nr. 479)
- 1 [Scamorza](#) grob zerkleinert (Art.Nr. 2743)
- Etw. Salz, Pfeffer
- 2 EL [Brat-Olivenöl](#) (Art.Nr. 8071)

Für einen schnellen Salat:

- 1 [Kopfsalat](#) (Art.Nr. 200)
- 50 ml [Limettensaft](#) (Art.Nr. 1765)
- 5 EL [Olivenöl](#) (Art.Nr. 8065)
- Salz, Zucker, Pfeffer nach Geschmack

Und so geht's:

Kohlrabi in einer großen Pfanne mit Öl und Salz auf halber Hitze andünsten. Deckel drauf. Gelegentlich schwenken und im eigenem Dampf 5 Minuten garen lassen. Dann Frühlingszwiebeln dazu geben und Vorgang wiederholen.

Parallel dazu Schupfnudeln anbraten und zu dem Kohlrabi geben.

Sahne hinzufügen und kurz köcheln lassen (Ein Teil der fetten Sahne lässt sich auch mit [Gemüsebrühe](#), [Milch](#) oder ganz durch eine [vegane Alternative](#) ersetzen).

Von der Hitze nehmen, Scamorza unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Majoran, Petersilie und Kohlrabiblätter unterheben, etwas davon für Deko zurückhalten. Teller anrichten, mit Kräutern und evtl. [Tomaten](#) dekorieren und genießen.

Den Salat einfach mit allen Zutaten gut in einer großen Schüssel vermengen und à part servieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de

DECKERS **BIO** **HOF**