

# Schupfnudelauflauf

## Zutaten:

Schmid's No 1 Frische Schupfnudeln 500 g  
1 Schalotte  
1 Packung Speckwürfel  
1/4 Spitzkohl  
1 kleiner Becher Schmand  
ein paar Löffel Kräuterfrischkäse  
100ml Weißwein (optional)  
200ml Gemüsebrühe  
200g Reibekäse  
Salz & Pfeffer  
2-3 Frühlingszwiebeln

## Zubereitung:

Schneide die Schalotte und den Spitzkohl klein. Brate danach alles mit etwas Öl und dem Speck in einer Pfanne an und lösche es mit Weißwein ab. In einer Auflaufform mischst du nun die Schupfnudeln, alles was du angebraten hast, den Schmand, den Frischkäse und etwas Salz und Pfeffer. Bestreue dann alles mit Reibekäse und backe es bei 200 Grad Ober- und Unterhitze ca. 20-30 Minuten.

