

SCHUPFNUDELPFANNE MIT HACKBÄLLCHEN & SPINAT

Hauptgang



ZUTATEN (2 PERSONEN)

- 700g Kartoffel-Schupfnudeln (z.B. von Settele)
- 125g Babyspinat
- 250 g gemischtes Hackfleisch
- 100 g Semmelbrösel
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver
- Knoblauchsatz
- 100 ml Milch
- 3 EL Rapsöl

ZUBEREITUNG

1. Hackfleisch mit dem Ei und den Semmelbrösel vermengen. Anschließend auch Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Knoblauchsatz nach Geschmack hinzufügen und in die Masse einkneten.
2. Aus der Masse werden nun kleine Hackbällchen geformt.
3. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen darin anbraten bis sie schön goldig braun sind.

4. Dann die Schupfnudeln und den Babyspinat dazugeben. Wieder würzen und vermischen, kräftig erhitzen.
5. Das Ganze nun noch mit der Milch ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

