

## **Schupfnudel-Kraut-Auflauf mit Bergkäse**

Zutaten:

Einen halben Kopf Weißkohl

1 Zwiebel

500g Schupfnudeln (aus der Frischetheke)

einen Becher Sahne (200g)

150ml Gemüsebrühe

Butter

Salz und Pfeffer

150g Bergkäse, gerieben

*Und dann geht's los:*

*Schneidet das Kraut in feine Streifen oder hobelt es über einen Küchenhobel. Schneidet die Zwiebel in kleine Würfel. Gebt ein bisschen Butter in einen Topf und schwitzt die Krautstreifen und die Zwiebel an. Ich habe nach etwa zwei Minuten mit der Gemüsebrühe abgelöscht, den Deckel zugemacht, die Hitze etwas reduziert und das Ganze zehn Minuten köcheln lassen. Danach habe ich den Deckel abgenommen und noch fünf Minuten weiterkochen lassen, bis die Flüssigkeit so gut wie verkocht war. Dann habe ich die Sahne hinzugegeben und alles mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.*

*Backofen auf 225 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Schupfnudeln habe ich in einer Pfanne mit Butter braun angebraten. Dann habe ich sie in eine Auflaufform gegeben, die Krautmischung darüber gegeben und den Bergkäse großzügig daruntergehoben und obendraufgestreut.*

*Backt den Auflauf etwa 20 Minuten.*