

Käseschupfnudeln aus der Gusseisernen Bratpfanne 30 cm

Zutaten:

1000 g Schupfnudeln (frisch gekocht oder vom Kühlregal)
100 g Bergkäse, gerieben
100 g Gouda, gerieben
25 g Butterschmalz
2-3 große Zwiebeln in dünne Scheiben gehobelt
etwas Salz, Muskat und Pfeffer sowie Mehl zum mehlieren der Zwiebelringe



Zubereitung:

Zwiebeln schälen und mit dem kleinen Küchenhobel in dünne Scheiben hobeln. Die Zwiebelringe salzen, pfeffern und sanft mit Mehl bestäuben.

Butterschmalz in der gusseisernen Pfanne (30 cm) erhitzen und die Zwiebelringe goldbraun anbraten. Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und abtropfen lassen.

Sodann die Schupfnudeln ebenfalls goldbraun in der Pfanne anbraten und umfüllen. Jetzt folgt das Schichten der Zutaten in die gusseiserne Bratpfanne. Man gibt nun die Hälfte der angebratenen Schupfnudeln in die Pfanne zurück, bis der Boden bedeckt ist. Nun kommt eine Schicht Bergkäse und Gouda an die Reihe und etwas Pfeffer, Muskat und Salz sowie ein paar von den Zwiebelringen. Jetzt wieder Schupfnudeln, Zwiebelringe und zuletzt den restlichen Käse.

Jetzt die gusseiserne Bratpfanne bei 180°C Ober-/Unterhitze in den Backofen geben und 25 bis 30 Minuten lang überbacken. Die letzten 5 min. den Grill zuschalten.

Nach der Garzeit die Pfanne aus dem Ofen nehmen und zunächst etwa 5 Minuten lang abkühlen lassen und genießen.

Dazu passt ein schöner frischer grüner Salat.

Verwendete Produkte: Gusseiserne Bratpfanne 30 cm, kleiner Küchenhobel, verstellbare zweiseitige Reibe, Mini Packs an!, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN