

## Schupfnudelpfanne

Gerade an längeren Fahrtagen oder wenn man spät von einer Tour zurück kommt, knurrt der Magen und man wünscht sich ein warmes Gericht, das schnell zubereitet ist, lecker schmeckt und auch gut sättigt. Hier können wir unsere Schupfnudelpfanne empfehlen. Schupfnudeln gibt es mittlerweile in jedem Supermarkt im Kühlregal zu kaufen, sie sind handlich zu lagern und Ihr könnt unsere Variante auch mit allerlei anderem Gemüse, das sich gerade in Eurem Kühlschrank befindet, abwandeln.



### Zutaten für 2 Personen:

1 Packung Schupfnudeln aus dem Kühlregal  
125 gr. Schinkenwürfel  
3 große Tomaten oder 6-7 Cherrytomaten  
½ Bund Basilikum  
Salz, Pfeffer

1. Tomaten in kleine Würfel schneiden bzw. Cherrytomaten vierteln
2. Schinkenwürfel in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten
3. Schupfnudeln dazu geben und ebenfalls anbraten, bis sie leicht gebräunt sind
4. Tomaten dazu geben, unterrühren und kurz mit dünsten
5. Zum Schluss die Basilikumblättchen unterheben und gleich servieren

Herbstliche Variante: Schupfnudeln, Schinken- und Zwiebelwürfel, Sauerkraut, Paprikapulver

Winterliche Variante: Schupfnudeln, Schinken- und Zwiebelwürfel, halbierter Rosenkohl