



Hauptspeise

# Schupfnudel-Rotkohl- Auflauf

mit Gorgonzola und Walnüssen

🕒 30 min Zubereitungszeit

🕒 30 min Kochzeit

🍴 1.352 kcal pro Portion

••• Mittel

🇩🇪 Deutsche Küche

🌐 International

🌱 Vegetarisch



## Zutaten

2 Portionen

1 Apfel

300 g Rotkohl, Glas

1 El Preiselbeergelee

400 g Schupfnudeln

1 Schalotte

4 Zweige Thymian

1 Tl Mehl

250 ml Milch

100 ml Gemüsefond

100 g Crème fraîche, Kräuter

30 g Walnuskerne

100 g Gorgonzola

2 El Butter zum Braten

1 Prise Salz & Pfeffer zum Würzen

## Zubereitung

- 1 Apfel abwaschen, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Rotkohl in einem kleinen Topf erhitzen. Apfel und Preiselbeergelee unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zur Seite stellen.
- 2 in einer großen Pfanne etwas Butter erhitzen. Schupfnudeln darin scharf anbraten, bis sie etwas Farbe bekommen. Anschließend in eine große Auflaufform füllen.
- 3 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Schalotte in feine Würfel schneiden. Thymian fein hacken. In einem kleinen Topf etwas Butter erhitzen. Schalotte kurz anschwitzen. Mehl darüber stäuben. Milch unter ständigem Rühren nach und nach hinzugeben. Gemüsefond einrühren. Thymian hinzugeben. Aufkochen lassen. Crème fraîche einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Rotkohl mit einem Esslöffel punktuell zwischen den Schupfnudeln verteilen. Bechamelsauce darüber gießen. Walnuskerne grob hacken und darüber streuen. Gorgonzola in Würfel schneiden und auf dem Auflauf gleichmäßig verteilen. Im Ofen ca. 15–20 Min. backen. Anschließend servieren.

# Nährwerte

	<b>pro 100g</b>	<b>pro Portion</b>
Brennwert	757kJ /186kcal	5.524kJ /1.352kcal
Fett	8g	53g
davon gesättigte Fettsäuren	2g	12g
Kohlenhydrate	23g	165g
davon Zucker	3g	19g
Eiweiß	7g	49g
Salz	1g	7g