

TIEFKÜHL  
KÖSTLICHKEITEN

# STANNECKER

*Natürlich gut*

*Natürlich produziert  
Natürlich kontrolliert  
Natürlich gut*



TK- Kartoffelschupfnudeln

Artikelnummer: 80113

**Zutaten:**

Trinkwasser, Kartoffelflocken,  
Weizenmehl (Gluten),  
Kartoffelstärke, pasteurisiertes  
Vollei, Salz, Muskat, Emulgator  
(E471), Stabilisator (E450),  
Antioxidationsmittel (E304,  
E223), Gewürz

Einwaage **2.500 g**

Stannecker GmbH  
Tiefkühlköstlichkeiten  
Germany · 94496 Ortenburg  
[www.stannecker.de](http://www.stannecker.de)



4 003861 201063

TIEFKÜHL  
KÖSTLICHKEITEN

# STANNECKER

*Natürlich gut*

*aus dem Dreiländer-Eck!*

## Kartoffelschupfnudeln

Ein Spitzen-Gemuss - die köstlichen Schupfnudeln aus Kartoffelteig sind eine vortreffliche Spezialität aus dem süddeutschen Raum. Sie werden in der Pfanne goldgelb angebraten. Außen bissfest, innen luftig-locker sind sie eine köstliche Beilage zu herzhaften Bratengerichten oder als eigenes Gericht z. B. mit Zwiebeln und geräuchertem Speck. Übrigens auch Süßspeisen mit Kartoffelschupfnudeln schmecken umwerfend. Sehr beliebt sind Mohnschupfnudeln, mit gemahlenem Mohn und Zucker verfeinert.

Rezept zum Produkt:

### Kartoffelschupfnudeln mit Kraut

Zutaten für 4 Personen

600 g Kartoffelschupfnudeln, 150 g Sauerkraut, 100 g Speck, 2 Zwiebeln, Öl, Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Zubereitung

1. Speck- und Zwiebelwürfelchen in Öl anbraten.
2. Sauerkraut zugeben und mitrösten.
3. Kartoffelschupfnudeln mit dem Kraut erwärmen und anrichten. Mit Schnittlauch bestreuen.



TIEFKÜHL  
KÖSTLICHKEITEN

# STANNECKER

*Natürlich gut*

Stannecker GmbH  
Am Steinbach 16 • D-94496 Ortenburg  
Telefon: 00(49) 85 42 - 96 01-0  
Telefax: 00(49) 85 42 - 15 98  
info@stannecker.de  
www.stannecker.de