



Baden-Württemberg
is(s)t Bio in der
Gemeinschaftsverpflegung



mit BIOBW-
Schmand



Schupfnudeln mit Gemüse & Bibeleskäs

Bio-Zutaten für 10 Portionen

1 kg	Schupfnudeln
1 kg	Bohnen
500 g	Karotten
400 g	Erbsen, frisch oder TK
200 g	rote Zwiebel
100 g	Butter
50 g	getrocknete Tomaten, gewürfelt
	Öl zum Braten
	Salz, Pfeffer
etwas	Bohnenkraut oder Thymian
	Petersilie oder Kerbel zum Bestreuen

Für den Bibeleskäs

1 kg	Quark oder Schichtkäse
200 g	Schmand
200 ml	Sahne, geschlagen
100 g	Radieschen
50 g	Meerrettich, gerieben oder aus dem Glas
50 g	Apfelmus
35 g	Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel) (Kräuter-)Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Bibeleskäs die Radieschen grob raspeln und mit dem Quark, Schmand, Kräutern, Meerrettich, Apfelmus, Salz und Pfeffer vermischen. Zuletzt die geschlagene Sahne unterheben.
2. Karotten schälen und in 0,5 cm dünne Stifte schneiden.
3. Bohnen putzen, halbieren und mit den Karottenstiften und den Erbsen in leicht gesalzenem Wasser ca. 5–7 Minuten kochen. Alternativ im Dampf 5–7 Minuten dämpfen.
4. Eiskalt abschrecken und beiseitestellen.
5. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden.
6. Im Kipper (oder in Pfannen) die Schupfnudeln mit etwas Öl goldbraun braten.
7. Bohnen, Karotten, Erbsen, Zwiebeln, getrocknete Tomaten und Butter zu den Schupfnudeln geben und 3–4 Minuten anbraten. Mit (Kräuter-)Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie oder Kerbel bestreuen.
8. Schupfnudeln mit Bibeleskäs servieren.



In der Themenwoche „**Baden-Württemberg is(s)t Bio in der Gemeinschaftsverpflegung**“ werden bei diesem Rezept möglichst viele, aber mindestens die **gelb gekennzeichneten Produkte** garantiert in zertifizierter Bio-Qualität und Herkunft verwendet. Denn: **Bio + Regional = Optimal!**

Herausgeber



Baden-Württemberg
Ministerium für Ländlichen Raum,
Landwirtschaft und Heimat