

# Schupfnudel-Gemüse-Topf

1 kg Schupfnudeln  
1-2 Zucchini  
1 gelbe Paprika  
1 rote Paprika  
125 g Speckwürfel  
1 Becher Schmand (200 g)  
300 g Milch  
2 EL Ajvar, scharf  
Salz & Pfeffer  
1 EL italienische Kräuter  
1 EL Kräuter der Provence  
2 EL Tomatenmark  
6-8 EL geriebenen Parmesan



**Martina Ruck**  
selbständige Beraterin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Schupfnudeln in die Stoneware rund geben.

Zucchini und Paprika in mundgerechte Stücke schneiden.  
Zusammen mit dem gewürfelten Speck zu den Schupfnudeln geben.

Schmand, Milch, Ajvar, Salz, Pfeffer, Kräuter und Tomatenmark in der großen Nixe miteinander verquirlen und über das Gemüse und die Schupfnudeln gießen.

Alles mit 2 Löffeln unterrühren.

Parmesan mit der feinen Microplane reiben und darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** für ca. **35 min.** überbacken.

*Für ein vegetarisches Gericht können die Speckwürfel auch weggelassen werden.*