



Wirsingnudeln - 4 Personen, 50 Minuten

1

Wirsing putzen, waschen, vierteln und den Strunk entfernen. Kohl in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. 2 l Wasser in einem großen Topf aufkochen, Brühe einrühren. Nudeln zufügen und nach Packungsanweisung garen. Wirsing in den letzten ca. 5 Minuten mitgaren.

2

Nudeln und Kohl abgießen und abtropfen lassen, dabei die Brühe auffangen. Wirsing putzen, waschen, vierteln und den Strunk entfernen. Kohl in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. 2 l Wasser in einem großen Topf aufkochen, Brühe einrühren. Nudeln zufügen und nach Packungsanweisung garen. Wirsing in den letzten ca. 5 Minuten mitgaren. Nudeln und Kohl abgießen und abtropfen lassen, dabei die Brühe auffangen.

3

Ofen vorheizen (E-Herd: 220 °C/Umluft: 200 °C/Gas: s. Hersteller). Ca. 1/2 l Brühe abmessen, wieder in den Topf geben und bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Ein Backblech dünn mit Öl bestreichen. Die Wirsingnudeln darauf oder in vier kleine gefettete Auflaufformen verteilen und mit dem Schinken mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4

Butter mit wenig Salz und Pfeffer sowie 1 EL Paprika verrühren. Semmelbrösel unterkneten.

ZUTATEN

- 1 Wirsingkohl (ca. 1,2 kg)
- 2 1/2 EL Gemüsebrühe (instant)
- 200 g breite Bandnudeln
- Öl
- Salz
- Pfeffer
- Edelsüßpaprika
- 50 g weiche Butter
- 50 g Semmelbrösel
- 75 g Crème fraîche
- 1 EL Zitronensaft
- 200 g gekochter Schinken in Würfeln

Paprikabrösel gleichmäßig über die Nudeln streuen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen.

5

Crème fraîche und die eingekochte Brühe verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Während des Backens mehrmals über die Nudeln träufeln.



REZEPT - ZWIEBELSUPPE MIT BREZENSCHNITTEN