

REZEPT DER WOCHE

KW 21 19.05. – 25.05.2025

Spitzkohl-Nudelpfanne

(Für 4 Personen)



Das brauchen Sie:

400 g	Spitzkohl	(Art.Nr. 706)
1 EL	Butterschmalz	(Art.Nr. 2234)
1 Stück	Zwiebel	(Art.Nr. 400)
500 g	Bandnuedeln	(Art.Nr. 5141)
1 Bund	Schnittlauch	(Art.Nr. 452)
100 g	Räuchertofu	(Art.Nr. 14074)
oder		
100 g	Speckwürfel	(Art.Nr. 3563)

Salz, Pfeffer

Und so geht's:

Spitzkohl putzen, vierteln, den Strunk entfernen und fein hobeln. Zwiebel fein würfeln und mit 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne goldbraun anbraten. Gewürfelten Räuchertofu/Speckwürfel hinzugeben und anrösten bis sie schön Farbe bekommen. Spitzkohl in die Pfanne geben und mit etwas Wasser ablöschen und auf kleiner Hitze dünsten lassen.

In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanleitung kochen zu der Spitzkohlmischung in die Pfanne geben. Gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Tellern verteilen und mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Tipp: Dazu passt gut ein grüner Salat.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERS BIO HOF

Ottenhofener Straße 27
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiohof.de