

Rezept

Geschmolzene Käse-Nudeln

Ein Rezept von Geschmolzene Käse-Nudeln, am 28.04.2025

Zutaten

300 g China- oder Spitzkohl	1 Frühlingszwiebel
5-6 Kirschtomaten	120 g Mie-Nudeln
Salz	1 EL Rapsöl
200 ml Gemüsebrühe	Pfeffer
Kümmel	60 g Schnittkäse in Scheiben (z. B. mit Kreuzkümmel oder Paprika)

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 800 kcal

Zubereitung

1. Das Gemüse waschen. Den Kohl putzen und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebel putzen und samt Grün in schmale Ringe schneiden. Die Tomaten halbieren oder vierteln.

2. Die Mie-Nudeln mit kochendem Wasser übergießen, salzen und nach Packungsangabe gar ziehen lassen. Die Nudeln abgießen und klein schneiden.

3. Öl im Wok erhitzen und Kohl und Frühlingszwiebelringe darin unter Rühren ca. 5 Min. braten, bis sie knackig gar sind. Mit Brühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Nudeln 2 Min. mitbraten.

4. Die Tomatenstücke in den Nudeln verteilen. Den Käse entrinden, in Streifen schneiden und als Gitter auf die Nudeln legen, zugedeckt schmelzen lassen.