Rezept

Grünkohlpfanne mit Nudeln

Ein Rezept von Grünkohlpfanne mit Nudeln, am 17.06.2025

Zutaten

1 kg	Grünkohl (500 g geputzt)
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
500 g	Nudeln (z. B. Bandnudeln)
	Salz
4 EL	Olivenöl
150 g	roher Schinken (in Würfeln)
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Die Grünkohlblätter von den Stielen streifen und in kaltem Wasser gründlich waschen. In einem großen Topf in reichlich kochendem Salzwasser ca. 5 Min. blanchieren. Die Blätter in ein Sieb abgießen, nach Belieben kalt abschrecken und abtropfen lassen. Abkühlen lassen und fein hacken.

2. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer hohen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Knoblauch schälen und dazupressen. Die Schinkenwürfel und den gehackten Grünkohl dazugeben und kurz mitdünsten. ¼ l Wasser angießen und alles zugedeckt ca. 20 Min. schmoren.

3. Inzwischen die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Abgießen, abtropfen lassen und zum Schluss mit in die Pfanne geben. Zum Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.