

Rezept

Hörnchennudel-Gröstl

Ein Rezept von Hörnchennudel-Gröstl, am 28.06.2026

Zutaten

Salz	175 g	Hörnchennudeln
½ Spitzkohl (ca. 300 g)	1	große rote Paprikaschote
2 Zwiebeln	3-4 Zweige	Majoran
3 EL Öl		Pfeffer
1 TL Kümmel	60 ml	Gemüsebrühe (Instant)
2-3 TL Zitronensaft	3	Eier (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf 2 l Wasser aufkochen und gut 1 ½ TL Salz zufügen. Die Nudeln im kochenden Salzwasser nach Packungsangabe in ca. 10 Min. bissfest garen.

2. Inzwischen Spitzkohlhälte putzen, waschen, halbieren und den Strunk keilförmig herausschneiden. Spitzkohl in knapp 1 cm breite Streifen schneiden. Die Paprikaschote vierteln und putzen. Samen und Trennwände entfernen. Paprikaviertel waschen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in ca. ½ cm dicke Halbringe schneiden. Majoran waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und hacken.

3. Die Nudeln abgießen, dabei 2 - 3 EL Kochwasser auffangen. Nudeln gut abtropfen lassen und sofort mit dem aufgefangenen Kochwasser vermischen.

4. In einer großen beschichteten Pfanne das Öl erhitzen. Zwiebeln, Paprika- und Kohlstreifen darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. dünsten, bis die Zwiebelringe glasig-hellgelb sind. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Brühe dazugießen und das Gemüse zugedeckt bei schwacher Hitze 2 - 3 Min. dünsten. Zwei Drittel vom Majoran unterheben und das Gemüse mit Zitronensaft würzen.

5. Die Nudeln unter das Gemüse mischen und ca. 2 Min. ziehen lassen. Eier verquirlen, leicht salzen und pfeffern und gleichmäßig über der Nudelpfanne verteilen. Bei mittlerer Hitze 2 - 3 Min. stocken lassen. Gröstl abschmecken und mit dem übrigen Majoran bestreut servieren.