

Rezept

Leberkäse-Nudeln

Ein Rezept von Leberkäse-Nudeln, am 27.06.2026

Zutaten

½ kleiner Wirsing (ca. 300 g)	250 g Leberkäse (Fleischkäse)
1 l Rinderbrühe	2 TL Pizzagewürz
400 g kurze Nudeln (z. B. Eliche Tricolore, Kochzeit ca. 9 Min.)	Salz
80 g geriebener Käse (z. B. Emmentaler)	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal, 25 g F, 30 g EW, 75 g KH

Zubereitung

1. Wirsing putzen, waschen und in schmale Streifen schneiden. Leberkäse 1 cm groß würfeln. Die Brühe mit dem Pizzagewürz in einem großen hohen Topf (22-24 cm Ø und 12 cm hoch) bei starker Hitze zugedeckt aufkochen.

2. Die Nudeln, den Wirsing und den Leberkäse einrühren. Die Nudeln bei mittlerer bis starker Hitze nach Packungsanweisung plus ein paar Min. bissfest garen. Anfangs gelegentlich, gegen Ende häufig umrühren und löffelweise Wasser dazugeben, damit nichts ansetzen kann. Die Nudeln mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit geriebenem Käse bestreuen und sofort servieren.