

Rezept

Linsennudeln mit Paprikakraut

Ein Rezept von Linsennudeln mit Paprikakraut, am 29.03.2023

Zutaten

1 kleiner Spitzkohl	1 kleine rote Paprika
1 EL Butter	1 TL Kümmel
1 TL rosenscharfes Paprikapulver	125 ml Gemüsebrühe
Salz	150 g grüne Linsennudeln
100 g saure Sahne	Pfeffer

Außerdem:

30 g Feta-Schafskäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal, 15 g F, 30 g EW, 50 g KH

Zubereitung

1. Den Spitzkohl von allen welken Blättern befreien, waschen und der Länge nach vierteln. Den dicken Mittelstrunk entfernen und den Kohl in dünne Streifen schneiden. Die Paprika halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften waschen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden.
2. Die Butter in einem Topf zerlassen, den Kohl darin mit Paprika und Kümmel andünsten. Das Paprikapulver darüberstäuben und kurz anrösten. Das Gemüse mit der Brühe ablöschen und mit Salz abschmecken. Zugedeckt bei schwacher Hitze in 3-4 Min. bissfest garen.
3. Gleichzeitig die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.
4. Die saure Sahne unter das Gemüse rühren und das Paprikakraut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schafskäse zerkrümeln. Die Nudeln abgießen und auf vorgewärmte Teller verteilen. Das Gemüse daraufgeben und die Nudeln mit Schafskäse bestreut servieren.