

Rezept

Nudel-Spitzkohl-Pfanne

Ein Rezept von Nudel-Spitzkohl-Pfanne, am 24.09.2023

Zutaten

300 g Tagliatelle	Salz
1 kleiner Spitzkohl (ca. 760 g)	2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel	je 1/2 Bund Sauerampfer und Koriandergrün
4 EL Rapsöl	gemahlener Kreuzkümmel
Pfeffer	4 Eier
100 g Buttermilch	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. Dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Den Spitzkohl vierteln, den Strunk entfernen und die Viertel quer in Streifen schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen. Die Zwiebel würfeln und den Knoblauch hacken. Sauerampfer und Koriandergrün waschen und trocken schütteln, die Blätter fein hacken.
3. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und 1 TL gemahlener Kreuzkümmel darin ca. 3 Min. andünsten. Spitzkohl dazugeben, salzen, pfeffern und zugedeckt bei kleiner Hitze in ca. 5 Min. garen.
4. Inzwischen die Eier mit Buttermilch, Sauerampfer und Koriandergrün verquirlen. Die Eier mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spitzkohl an den Rand der Pfanne schieben. Die Eiermischung dazugießen und kurz stocken lassen, dann mit dem Spitzkohl verrühren. Die Nudeln untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.