

Rezept

Spitzkohl-Farfalle mit Schichtkäse

Ein Rezept von Spitzkohl-Farfalle mit Schichtkäse, am 25.06.2026

Zutaten

300 g Vollkorn-Farfalle	Salz
600 g Spitzkohl oder junger Weißkohl	1 Zwiebel
2 kleine rote Paprikaschoten	1 EL Öl
1 EL Butter	150 ml Gemüsebrühe
Pfeffer	2 Msp. gemahlener Kümmel
150 g Schichtkäse oder Magerquark	edelsüßes Paprikapulver
3 EL Schnittlauchröllchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen.

2. Spitzkohl waschen, vierteln und ohne Strunk in ca. 2 x 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Paprikaschoten vierteln, putzen, waschen und klein würfeln.

3. Öl und Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Kohl untermengen und 1-2 Min. anbraten. Paprika zufügen, kurz mitbraten. Die Gemüsebrühe zugießen, das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. dünsten.

4. Nudeln abgießen, abtropfen lassen, unter das Kohlgemüse mischen, 2-3 Min. ziehen lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schichtkäse oder Quark mit einem Löffel auf der Nudelpfanne verteilen, diese mit Paprikapulver bestäuben und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.