

REZEPT DER WOCHE

KW 50 08.12. – 14.12.2025

Grünkohl-Nudelaufbau (Für 4 Personen)



Das brauchen Sie:

600 g	Grünkohl	(Art.Nr. 712)
200 g	Zwiebeln	(Art.Nr. 400)
1	Chili-Schote	(Art.Nr. 127)
3	Knoblauchzehen	(Art.Nr. 410)
3 EL	Öl	
350 ml	Gemüsebrühe	(Art.Nr. 8264)
100 g	getrocknete Tomaten in Öl	(Art.Nr. 17145)
400 g	Nudeln (Penne o. Spirelli)	(Art.Nr. 6254)
150 g	Bergkäse	(Art.Nr. 2502)
	Salz, Pfeffer	

Und so geht's:

Grünkohl waschen, putzen und in ca. 3 cm breite Streifen schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Chili klein würfeln, Tomaten in schmale Streifen schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel und Chili 3 Minuten anschwitzen, Knoblauch hinzufügen. Grünkohl und Gemüsebrühe dazugeben, aufkochen und zugedeckt 20 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. 2 Minuten vor Ende die Tomaten unterrühren.

Inzwischen Nudeln nach Packungsangabe kochen, Ofen auf 200 °C vorheizen und Bergkäse reiben.

Nudeln abgießen, zum Grünkohl geben, mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Auflaufform geben, mit Käse bestreuen und 20 Minuten überbacken.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERS BIOHOF

Ottendorfer Straße 27
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiohof.de