

Herzhafte Wirsingnudeln

Gut für die kalte Jahreszeit, Pasta mit Kartoffeln

 35 min.

Zutaten für 4 Portionen:



Salz
500 g Nudeln (z.B. Garganelli)
400 g Wirsing
200 g durchwachsener Speck
250 g gekochte Kartoffeln
150 g Etorki (aus der Käsetheke)
1 Bund glatte Petersilie
2 EL Olivenöl
1/4 l Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer

Zubereitung

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Nudeln darin bissfest kochen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Den Wirsing putzen und in kleine Stücke schneiden. Schinken, Kartoffeln und Etorki in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und klein hacken.

Die Schinken- und Kartoffelwürfel im heißen Öl kurz knusprig anbraten. Die Brühe dazugießen, aufkochen. Den Wirsing dazugeben und 2 Min. darin kochen lassen. Käsewürfel dazugeben und alles zusammen unter Rühren erwärmen, bis der Käse leicht schmilzt. Die Petersilie untermischen und die Nudeln mit Salz und Pfeffer abschmecken. Heiß servieren!

Juliettes Tipp:

Dieses Gericht schmeckt auch mit Spitzkohl.
Er ist zarter und schneller gar als Weißkohl.

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 3280 KJ / 785 Kcal
Eiweiß: 39 g
Fett: 26 g
Kohlenhydrate: 97 g