

Nudeln mit Wirsing-Pilz-Gemüse

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Nudeln – 600 g Wirsing – 350 g Champignons – 1 Zwiebel – 200 g Blauschimmelkäse – Butter oder Öl – Salz – Pfeffer – 100 ml Gemüsebrühe – Speisestärke

Zubereitung:

- Zwiebel schälen und fein würfeln, Champignons in Scheiben schneiden
- Wirsing halbieren, Strunk entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden; waschen
- Butter oder Öl in einer großen Pfanne oder einem Topf erhitzen, Zwiebeln zugeben und anschmoren, Champignons hinzufügen und anbraten
- Wirsing ebenfalls zufügen und kurz schmoren, dann mit der Gemüsebrühe ablöschen. Zugedeckt 10 bis 15 Minuten köcheln lassen
- Nudeln nach Packungsanleitung garen
- Blauschimmelkäse unter das Gemüse rühren, schmelzen lassen und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen
- Wenn nötig mit in Wasser aufgelöster Speisestärke binden

Wir wünschen guten Appetit!

