

# Käsenudeln mit Weißkohl und Ei

kaenuweiksei08q.odt

## Zutatenliste für 1 Portion:

160 g Weißkohl  
2 EL Rapsöl  
Salz, Harissa  
50 g Apfel  
100 g Penne  
2 Eier  
50 ml Sahne  
50 g Käse



Den Weißkohl gut anbraten

## Zubereitung:

Den Kohl in Streifen schneiden und mit Salz und Harissa in dem Öl gut anbraten. Etwas kochendes Wasser hinzufügen und 50 Min. kochen. Dann den Apfel kleinschneiden und mit zu dem Kohl geben, noch 10 Min. kochen. Gucken, dass jetzt das Wasser verkocht ist.

Zwischendurch das Nudelwasser aufsetzen und die Nudeln kochen, die Eier mit etwas Salz in einer kleinen Pfanne braten. Wenn die Nudeln fertig sind abschütten, zurück in den Topf geben, Sahne dazu und den Käse in Scheiben obendrauf. Aufkochen, Deckel drauf machen, vom Herd nehmen und noch den Käse verlaufen lassen.



Eine reichhaltige Portion

Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen

Vorbereitungszeit:	keine	Kosten pro Portion:	0,82 €
Zubereitungszeit:	70 Min.	Kalorien pro Portion:	1089
Schwierigkeitsgrad:	mittel	K: 85g	F: 63g E: 45g