

# Nudeln Rezepte

## Bandnudeln Mit Gebratenem Kohl

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Gemüse, Kohl, Teigware, Wurst

---

1	Rote Paprikaschote		Salz
600 g	Weißkohl	1 Essl.	Edelsüßes Paprikapulver
1	Knoblauchzehe		Pfeffer
150 g	Cabanossi	30 g	Semmelbrösel
7 Essl.	Olivenöl	1/2 Bund	Glatte Petersilie
300 g	Pappardelle (Bandnudeln)		

---

1. Paprika vierteln, entkernen und fein würfeln. Kohl vierteln, den Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. Knoblauch pellen und fein würfeln. Cabanossi längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
2. 5 El Olivenöl in einem Bräter erhitzen, den Kohl darin 5 Min. braten, Paprikawürfel und Cabanossi zugeben und weitere 8 Min. unter Wenden braten. Inzwischen die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.
3. Den Kohl mit Knoblauch, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und noch 1 Min. weiter braten. Die Brösel in einer Pfanne mit 2 El Olivenöl goldbraun rösten, Petersilie grob hacken.
4. Die Nudeln abgießen und noch heiß im Bräter mit dem Kohl vermengen. Wenn nötig, nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Petersilie und Bröseln bestreut servieren. Dazu passt eiskalter Schmand.