



Chinakohl-Spaghetti-Pfanne

Zutatenliste

200 g bioladen*Spaghetti
1/2 Chinakohl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g getr. Tomaten in Öl
4 EL Rapsöl
1 EL Butter
Kräutersalz
Pfeffer
1 TL getr. ital. Kräuter

Zubereitung

Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen, abtropfen lassen.
Chinakohl putzen, vierteln, in feine Streifen schneiden und waschen. Zwiebel und Knoblauch pellen und fein hacken. Tomaten in feine Streifen schneiden. 2 EL Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und Spaghetti darin knusprig braten. In einer anderen Pfanne 2 EL Öl und 2 EL Tomatenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Chinakohl zugeben und unter Rühren 4-5 Min. garen. Mit Salz, Pfeffer und ital. Kräuter abschmecken. Die Nudeln dazugeben und gut vermischen.

Originalrezept aus der Greenbag-Küche

Guten Appetit!