



Biohof am Kolk
ÖKOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT

Biohof am Kolk • Gänhauk 22 • 49624 Lönningen-Angelbeck

Biohof am Kolk GbR
Gänhauk 22
49624 Lönningen-Angelbeck
Telefon: +49 152-282 450 41

info@biohof-am-kolk.de
www.biohof-am-kolk.de

Rezeptidee „Tagliatelle“ aus Weißkohl

Zutaten:

Weißkohl ca. 1,2 kg
Porree 1 Stg
Knoblauch 2 Zehen
Hackfleisch/Räuchertofu 250g
Sahne 200 ml
Olivenöl
Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Den Weißkohl vom Strunk befreien und in ca 1 cm breite Streifen schneiden. Die entstandenen Weißkohl Nudeln in einen großen Topf geben und mit 1 TL Salz und Öl verkneten, sodass der Kohl weich wird. Dann langsam erhitzen und 10 Minuten dünsten.

Währenddessen den Porree ebenfalls in lange Streifen schneiden und gut waschen!
Knoblauch fein hacken.

Das Hackfleisch/Räuchertofu in einer Pfanne anbraten. Dann Porree und Knoblauch dazugeben und mit etwas Öl kurz anbraten. Danach Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. 5 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Weißkohl Tagliatelle vorsichtig unterheben und alles nochmal 2 Minuten erhitzen.

Fertig und Guten Appetit!