

## Wirsing Nudeln

Für 4 – 5 Personen.

500 g Wirsing in ca. 1cm schmale Streifen schneiden.

2 l Gemüsebrühe aufsetzen,  
500 g Bandnudeln darin 5min kochen.

Den Wirsing dazugeben, 5 – 10 min weiter kochen, bis die Nudeln durch sind.

Den Backofen auf 225°C vorheizen, ein Blech mit Öl bestreichen.

100 g weiche Butter, 100 g Semmelbrösel

mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver zu „Streuseln“ vermischen.

Nudeln und Wirsing abgießen, ½ l der Brühe auffangen.

Nudeln, Wirsing und Streusel aufs Blech geben, salzen und pfeffern, 15min in den Ofen.

Brühe auf die Hälfte einkochen.

150 g Crème fraîche, 2 EL Zitronensaft

hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Soße auf dem Teller über die Nudeln gießen.