

## Wirsing Eintopf mit gefüllten Nudeln



**Für 4 Personen**

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Pro Portion: 243 kcal • 6,8 g Fett  
34,5 g KH • 25,2 % kcal aus Fett

### Zutaten

- 300 g Wirsingkohl
- 300 g Champignons
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Sonnenblumenöl
- 6 TL gekörnte Gemüsebrühe
- 1 Pack. gefüllte Nudeln mit Spinat und Ricotta (250 g)

### Zubereitung

1. Das Gemüse putzen, den Wirsingkohl waschen, Zwiebel und Knoblauch abziehen. Den Wirsingkohl in Streifen schneiden. Die Champignons in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln.
2. In einem Topf das Öl erhitzen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig anbraten, den Wirsing und die Champignons dazugeben und mitdünsten. 1 ½ l Wasser dazugießen, zum Kochen bringen und die Gemüsebrühe darin auflösen. Bei geringer Hitze ca. 15 Minuten garen.
3. Die Nudeln in den Eintopf geben und nach Packungsangabe gar ziehen lassen.