



Chinakohlmohnpfanne mit Bandnudeln

250g grüne Nudeln/Korkenzieher
600g Chinakohl
150g Räucherspeck
50g Mohn gemahlen
1 Knoblauchzehe
4-5 El Fleischbrühe
100g Tomaten oder Paprika
250ml Sahne
200g Frischkäse
Fondor, Salz, Pfeffer

Nudeln in reichlich Salzwasser garen, abgießen und abtropfen lassen. Chinakohl putzen und in feine Streifen schneiden.

Räucherspeck in einer Pfanne anbraten, gehackten Knoblauch leicht anrösten, Chinakohl zugeben und mit der Fleischbrühe zugedeckt 3-4 Minuten dünsten. Salzen, pfeffern, Tomaten-/ Paprikastreifen darunter mischen, nochmals 1-2 Minuten garen.

Die gegarten Nudeln unterheben. Sahne und Frischkäse verrühren und über die Chinakohlpfanne mit den Nudeln geben, noch 2-3 Minuten dünsten. Zum Schluss den gemahlene Mohn darüber streuen.