



## Nudelpfanne mit Rehrücken und Spitzkohl

### Zutaten (für 2 Portionen)

- 250g Rehrücken, ausgelöst und pariert
- Salz
- 1 rote Chilischote
- 1 halber Spitzkohl
- 1 rote Zwiebel
- 200g Nudeln
- 2 EL Olivenöl
- 75 ml Gemüsebrühe
- 1 Limette
- 1 Prise Zucker
- 1 halbes Bund Koriander

### Zubereitung Nudelpfanne mit Rehrücken und Spitzkohl

Ob schnelles Abendessen oder ein hübsches Gericht für Gäste – diese Nudelpfanne kann beides. Chili und Limette sorgen für den sommerlichen Frischekick. Dazu ein kühler Rosé oder selbstgemachte Limonade... fertig ist der Sommerabend.

Den Rehrücken auslösen, parieren und in kleine Stücke schneiden. Chili waschen und der Länge nach aufschneiden, Kerne entfernen. Die Schote klein schneiden. Spitzkohl waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Nudeln in kochendem Salzwasser mit etwas Öl gar kochen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch unter mehrmaligem Wenden 3–4 Minuten scharf anbraten. Zwiebeln, Chili und den Spitzkohl dazugeben und ein paar Minuten mit anbraten. Nudeln abgießen und 50 ml Nudelwasser davon zurückbehalten. Limette auspressen und den Saft auffangen. Nudelwasser, Limettensaft und die Gemüsebrühe zum Fleisch gießen. Aufkochen lassen und ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Koriander waschen, trocknen und die Blätter abzupfen und grob schneiden. Nudeln unter das Fleisch mischen, evtl. noch einmal abschmecken. Koriander mit unterheben. Auf Tellern anrichten.