

LAZANKI POLNISCHE KOHLNUDELN



Angaben für 2-3 Personen

Zutaten von golly's

- [1x Torunska](#)
- [2x Schlesische](#)
- [5-6 EL Schmalz](#)

Weitere Zutaten

- 1 kg Weißkohl
- 20 g Bandnudeln, breit
- 200 g durchwachsenen Speck
- 2 Zwiebeln
- 20 g Champignons
- EL Butter
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den in 2cm Streifen geschnittenen Kohl für ca. 10 Minuten in kochendes Wasser geben. Den Strunk vorher entfernen.
2. Währenddessen die gewürfelten Zwiebeln im golly's- Schmalz glasig anbraten und anschließend zum Kohl geben.
3. Den Speck würfeln und zusammen mit der geschnittenen Torunska und der Schlesischen von golly's anbraten. Danach alles zum Kohl geben.
4. Die Champignons in Butter anbraten und dann ebenfalls in den Topf geben.
5. Die Bandnudeln die Hälfte der angegebenen Zeit kochen, abtropfen lassen und zum Topf hinzufügen.
6. Alles für 10 Minuten durchziehen lassen.
7. Mit Salz & Pfeffer abschmecken und genießen!