



Grünkohl-Pasta



Penne mit Grünkohl

Zutaten

- 500g geputzter Grünkohl
- 400 g kurze Nudeln (z. B. Penne)
- Salz
- 1 rote Pfefferschote
- 2–3 frische Knoblauchzehen
- 3 El Butter
- 1 rote Zwiebel
- 2 El Sultaninen
- 300 ml Geflügelbrühe
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 50 g geriebener Pecorino (ital. Hartkäse)
- 75 g Rauchmandeln

Zubereitung

- Grünkohl in reichlich kochendem Wasser 10 Minuten blanchieren, abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Penne in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen.
- Pfefferschote in dünne Ringe schneiden. Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden. Beides in einer heißen Pfanne mit 2 El Butter kurz andünsten. Zwiebel fein würfeln und mitdünsten. Grünkohl grob zerzupfen und zusammen mit den Sultaninen zugeben. Mit Geflügelbrühe ablöschen, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. 5 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. 1 El Butter und geriebenen Pecorino untermischen.

- Rauchmandeln grob hacken. Nudeln unter den Grünkohl mischen und auf einer tiefen Platte anrichten. Mit den Mandeln bestreuen und mit gehobeltem Pecorino bestreut servieren.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

- E-Mail an die Redaktion [Online@DasErste.de]