

Grünkohl mit Pasta

Zutaten:

500 g	Grünkohl
400 g	Nudeln
	Salz und Pfeffer
3 Zehen	Knoblauch
3	Mettenden o. Ä.
3 EL	Butter
1 kleine	rote Zwiebel
2 EL	Sultaninen
300 ml	Geflügelbrühe
	Muskat
50 g	Parmesan
75 g	Rauchmandeln, gehackt

Experimentiervorschrift:

Grünkohl putzen und kochen (etwa 10 Minuten). Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen und abtropfen lassen.

Knoblauch pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Würste ebenfalls in Scheiben schneiden. Eine beschichtete Pfanne mit der Butter erhitzen, darin die Wurst von allen Seiten etwas anbraten, dann die Knoblauchscheiben dazugeben und andünsten. In der Zwischenzeit die Zwiebel fein würfeln und dann mitdünsten. Den Grünkohl grob zerpfeifen und zusammen mit den Sultaninen in die Pfanne geben. Mit Geflügelbrühe ablöschen, aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. 5 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten.

1 EL Butter so wie den geriebenen Käse untermischen. Die Mandeln grob hacken, die Nudeln unter den Grünkohl heben und wieder warm werden lassen. Alles auf einer tiefen Platte oder Tellern anrichten. Mit den gehackten Mandeln und dem Käse bestreuen.