Rezept

Schwarzkohl mit Bandnudeln

Zutaten für ca. 2 Portionen: Arbeitszeit: ca. 15 min
- ca. 500g Schwarzkohl
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 300g Bandnudeln
- geriebener Parmesan
- ca. 50g Pinienkerne
- 1 Spritzer Zitrone

Den Schwarzkohl waschen und die dicken Stiele entfernen, die Blätter in schöne Streifen schneiden.
Den Kohl nun in einen Topf mit reichlich Salzwasser geben und für ca. 4 Minuten blanchieren.
Den Kohl aus dem Topf nehmen und in dem Wasser direkt die Nudeln gar kochen.
Die Pinienkerne kurz anrösten, in einem Tiegel ohne Öl.
In einer Pfanne nun das Olivenöl erhitzen, den Knoblauch schälen, fein hacken, auch die Zwiebel schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Beides nun in die Pfanne geben und kurz andünsten. Nun kann der Schwarzkohl dazu gegeben werden. Alles zusammen mit Salz und Pfeffer abschmecken, einen Spritzer Zitrone zugeben und gut verrühren.

Zum Schluss nun auch die gekochten Nudeln unterrühren und die Pinienkerne dazu geben. Erneut abschmecken und schon kann serviert werden.
Guten Appetit!