

Gratinierte Pasta mit Weißkohl und Käse

Für 4 - 6 Personen:

300 g Penne	4 Äpfel, z.B. Boskop	300 ml Weißwein
1 Zimtstange	3 EL Zucker	Zitronen-Abrieb
160 g Weißkohl	2 EL Butter	100 g Käse (Greyerzer)
Salz	weißer Pfeffer	

Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen. Die Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden.

Apfelscheiben, Weißwein, Zimt, Zucker und Zitronenschale zusammen ca. 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die Zimtstange herausnehmen, die Äpfel noch etwas einkochen lassen und dann pürieren.

Den Weißkohl in kleine Würfel schneiden und in der Butter behutsam in ca. 15 Minuten weich dünsten. Währenddessen den Käse raspeln.

Die Nudeln in eine Auflaufform oder 4 tiefe Teller füllen, Apfelmus und Weißkohl obendrauf setzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Käse darüber geben.

Kurz unter dem Grill gratinieren.

Christian Henze am 01. Februar 2019