

Spaghetti mit Palmkohl und Ricotta

Für 2 Portionen

150 g Spaghetti 4 Knoblauchzehen 200 g Palmkohl
30 g Parmesankäse 30 g Ricotta

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln nach Paketanweisungen kochen.

Inzwischen den Knoblauch schälen. Die Blätter des Schwarzkohles waschen und die groben Blattrippen entfernen. Dann die Blätter und den Knoblauch in den Topf mit den Nudeln für 5 Minuten geben. Ein Esslöffel Olivenöl in einen Mixer geben und dann den Parmesan fein zerkleinern. Mithilfe der Küchenzangen die Palmkohlblätter und den Knoblauch sorgfältig in den Mixer geben und für ein paar Minuten glatt pürieren. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln abtropfen lassen und in die grüne Sauce einrühren. Dann die Pasta auf den Tellern verteilen. Je einen Klecks Ricotta darauf geben und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Jamie Oliver am 27. September 2017