

Pasta mit Grünkohl

Für 4 Personen

500 g geputzter Grünkohl	400 g kurze Nudeln	Salz
1 rote Pfefferschote	3 Zehen frischer Knoblauch	3 EL Butter
1 rote Zwiebel	2 EL Sultaninen	300 ml Geflügelbrühe
Pfeffer	Muskatnuss	50 g geriebener Pecorino
75 g Rauchmandeln		

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, geschälte Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden. Beides in einer heißen Pfanne mit 2 EL Butter kurz andünsten. Zwiebel fein würfeln und mitdünsten.

Grünkohl grob zerpfeifen und zusammen mit den Sultaninen dazugeben. Mit Geflügelbrühe ablöschen, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. 5 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Dann 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.

Tim Mälzer am 23. Januar 2021