



Penne mit Grünkohl

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (2 Personen):

250g Penne, 500g Grünkohl, 2 Rote Zwiebeln, 80g Pinienkerne, 3-4 Knoblauchzehen, 200g getrocknete Tomaten, 2 EL Olivenöl, Pfeffer, Oregano, Thymian, Majoran, Rosmarin

Zubereitung:

1. Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Währenddessen in einem Schnellmixer die getrockneten Tomaten, Knoblauchzehen, Pinienkerne und Öl zu einem Pesto pürieren. Das Nudelwasser auffangen.
2. Den Grünkohl waschen und abzupfen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Dann Grünkohl hinzugeben und 50ml des Nudelwassers hinzugeben. Den Grünkohl für 2 Minuten darin dünsten, bis er eingefallen ist.
3. Das Pesto zur Pfanne geben und 200ml Nudelwasser hinzugeben. Alles verrühren, bis eine cremige Sauce entstanden ist. Die Gewürze hinzugeben. Dann die Nudeln zur Pfanne hinzugeben und alles vermischen. Wer mag, kann gerne etwas Chili hinzugeben.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de

Guten Appetit

