

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Palmkohl mit Pasta und Pilzen

Zutaten: 1 kg Palmkohl, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 250 g Waldpilze oder Pfifferlinge (je würziger, desto besser), glatte Petersilie (gehackt ungefähr 3 EL), Olivenöl, 50 g Butter, $\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft), 400 g dicke Pasta, 4 bis 6 EL fein geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Den Palmkohl waschen und die dicken Strünke herausschneiden. Die Blätter in ca. 5 mm breite Streifen schneiden. Die Zwiebeln fein würfeln und den Knoblauch hacken. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Petersilie fein hacken und den Parmesan reiben.

Die Pasta in Salzwasser al dente kochen. In dem Kochwasser warm halten. Während die Pasta kocht, die Pilze in sehr heißem Olivenöl kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und die Hitze reduzieren. Die Zwiebeln und den Knoblauch in der gleichen Pfanne andünsten, bis sie glasig sind. Eventuell musst noch etwas Olivenöl zugeben werden Die Kohlstreifen dazu geben und in 3 bis 4 Minuten zusammenfallen lassen.

Dann die Zwiebeln, den Knoblauch und die angebratenen Pilze dazu geben sowie zwei Suppenkellen von dem Pasta-Kochwasser. Alles miteinander kochen lassen.

Zum Schluss die Butter in kleinen Würfelchen dazu geben und alles unter Rühren weiter kochen, bis sich die Bestandteile gut miteinander verbunden haben und das Wasser größtenteils verdampft ist.

Die Pasta abgießen und mit dem Palmkohl und den Pilzen in der Pfanne vermischen. Mit 2 - 3 EL Zitronensaft, Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken und den Parmesan unterrühren.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com