

Grünkohl-Pfannengericht

- 500g Grünkohl
- 300g Nudeln
- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- Rosmarin, getrocknet oder frisch
- Öl
- Sahne
- Curry, Salz, Pfeffer
- Weißwein
- geriebener Käse

Zubereitung:

Grünkohl-Blätter vom harten Stiel trennen und klein schneiden, gründlich waschen, dann in Salzwasser ca. 5-10 Minuten kochen. Aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen.

Inzwischen die Nudeln bissfest kochen oder bereits gekochte Nudeln verwenden.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen (nicht zu heiß). Zwiebel und Knoblauch anbraten, dann klein geschnittenen Rosmarin und Curry zugeben und kurz weiter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Weißwein ablöschen.

Nudeln und Grünkohl zugeben und gut mischen. Zuletzt noch einen Schuss Sahne zugeben und kurz einkochen lassen.

Mit geriebenem Käse servieren.

Guten Appetit!

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite www.humberg-hof.de