

Palmkohl mit Nudeln und Pilzen

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Palmkohl – 2 Schalotten – 2 Knoblauchzehen – 250 g Champignons – 1 Bund Petersilie – 50 g Butter – Saft einer halben Zitrone – 400 g Nudeln – 4-6 EL geriebener Parmesan – Salz – Pfeffer – Olivenöl

Zubereitung:

- Nudeln in kochendem Salzwasser garen bis sie al dente sind, abgießen, das Nudelwasser auffangen und beiseite stellen
- Palmkohl waschen und die dicken Stiele entfernen. Die Blätter in feine Streifen schneiden
- Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Champignons putzen und klein schneiden
- Petersilie waschen, trocknen und fein hacken
- Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die Champignons darin kurz und kräftig anbraten. Die Pilze herausnehmen und beiseite stellen
- Etwas Olivenöl in die gleiche Pfanne geben und bei reduzierter Hitze Schalotten und Knoblauch dünsten bis sie glasig sind
- Palmkohl zugeben und etwa 5 Minuten mit garen bis er zusammenfällt
- Champignons zufügen und mit zwei Suppenkellen Nudelwasser ablöschen. Alles etwa 5-10 Minuten köcheln lassen bis das Wasser größtenteils verdampft ist
- Nudeln und Butter zugeben und noch 2 Minuten ziehen lassen
- Mit 2-3 EL Zitronensaft, Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken und den Parmesan unterrühren

Wir wünschen guten Appetit!

