

One-Pot- Spitzkohl-Pasta



Zutaten:

- 1 mittelgroßer Spitzkohl
- 2 Knoblauchzehen
- 200g Farfalle Nudeln
- 2 - 3 Mettenden
- 2 rote Zwiebeln
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 4 El gehackte geröstete Walnüsse
- 2-3 El Balsamico-Essig
- 2 El gehackte Petersilie
- 50g Mozzarella gerieben
- Salz, Pfeffer, Öl zum Braten

Zubereitung

1. Spitzkohl halbieren, Strunk entfernen, in Streifen schneiden, waschen; in Schüssel geben; mit 1 Tl Salz weichkneten
2. Knoblauch fein würfeln; im großen Topf mit Öl andünsten
3. Kohl dazugeben, andünsten; mit Salz & Pfeffer würzen
4. Nudeln & Mettenden untermischen
5. 300ml Wasser in Topf gießen; garen, bis Nudel bissfest ist
6. Walnüsse in Pfanne rösten
7. Zwiebel schälen, halbieren, in Streifen schneiden; mit Rosmarin anbraten; mit Balsamicoessig ablöschen; etwas einkochen lassen
8. Sind die Nudeln gar, gehackte Petersilie unterrühren
9. Pasta auf tiefen Teller geben; Zwiebelmischung in Mitte setzen; gehackten Walnüsse und Mozzarella darüber verteilen