

# One-Pot-Spitzkohl-Pasta

Für 4 Personen

## Zutaten:

1 mittelgroßer Spitzkohl  
2 Knoblauchzehen  
200g Farfalle Nudeln  
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

(2-3 geräucherte Mettenden (optional))

Wer es vegetarisch möchte kann versuchen, sich Scamorza (geräucherter Mozzarella) zu kaufen oder etwas Räuchersalz zum Würzen dazugeben.

## Zubereitung:

Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Danach waschen. Den Kohl in eine große Schüssel geben und mit 1 TL Salz etwas weichkneten.

Knoblauch abziehen und fein würfeln. Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. In einen großen Topf 2-3 El Öl geben und den Knoblauch darin 1-2min andünsten.

Nun den vorbereiteten Kohl dazugeben und bei guter Hitze ebenfalls 3-4 min andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Nudeln hinzugeben und wer möchte, die Mettenden.

Anschließend 300ml Wasser dazugeben und alles garen, bis die Nudel bissfest ist.

In der Zwischenzeit die Walnüsse in einer Pfanne rösten. Die Pfanne kann anschließend für die Zubereitung der Zwiebeln genutzt werden: 2El Öl in die Pfanne und wenn es heiß ist, die Zwiebeln und den Zweig Rosmarin dazugeben. Sind die Zwiebeln gut angebraten, mit dem Balsamicoessig ablöschen und das Ganze etwas einkochen lassen. Zwischenzeitlich die Pasta ab und zu umrühren.

Den Mozzarella reiben.

Sind die Nudeln gar, die Pasta nochmal abschmecken und die gehackte Petersilie unterrühren. Die Pasta auf einen tiefen Teller geben, einen Löffel der Zwiebelmischung in die Mitte setzen, die gehackten Walnüsse darüber verteilen und den geriebenen Mozzarella darüber streuen.

Guten Appetit!