

## Pasta mit Grünkohl

### Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g geputzter Grünkohl
- 400 g kurze Nudeln z.B. Penne
- Salz
- 1 rote Pfefferschote
- 2-3 frische Zehen Knoblauch
- 3 EL Butter
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Sultaninen
- 300 ml Geflügelbrühe
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 50 g geriebener Pecorino
- 75 g Rauchmandeln

Grünkohl in reichlich kochendem Wasser 10 Minuten blanchieren, abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Penne in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen.

Pfefferschote in dünne Ringe, geschälte Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden. Beides in einer heißen Pfanne mit 2 EL Butter kurz andünsten. Zwiebel fein würfeln und mitdünsten. Grünkohl grob zerzupfen und zusammen mit den Sultaninen dazugeben. Mit Geflügelbrühe ablöschen, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. 5 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Dann 1 EL Butter und geriebenen Pecorino untermischen.

Rauchmandeln grob hacken. Nudeln unter den Grünkohl mischen und auf einer tiefen Platte anrichten. Mit den Mandeln bestreuen und mit gehobeltem Pecorino bestreut servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 12.01.2019

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)