

Rezept der Woche

Schwarzkohl-Pasta

Für 2 Personen
200g Schwarzkohl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Chilischote
3 EL Olivenöl
1 Dose Tomaten
½ TL Zucker
Salz
Pfeffer
Petersilie
Oregano
250 g Penne
1 Mozzarella



Schwarzkohl putzen und die Blätter von den Blattrippen streifen. Kohl waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch würfeln. Chili grob zerbrechen.

2 El Öl in einem Topf erhitzen, Schwarzkohl darin bei starker Hitze unter Rühren 4–5 Minuten anbraten. Aus dem Topf nehmen.

Weitere 3 El Öl in dem Topf erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Chili zugeben und kurz mitdünsten. Tomaten und Kohl zugeben, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Sauce halb zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen lassen.

Petersilienblätter abzupfen und fein schneiden. Oregano und die Hälfte der Petersilie nach 5 Minuten zur Sauce geben, Sauce fertig garen.

Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen. Nudeln abgießen, dabei 100 ml Nudelwasser auffangen. Nudeln zur Sauce geben, nach Geschmack mit Nudelwasser auffüllen, 1–2 Minuten weitergaren.

Mozzarella in kleine Stücke zupfen. Nudeln mit Mozzarella anrichten, mit restlicher Petersilie bestreuen und mit restlichem Öl beträufeln.