



REZEPT DER WOCHE

Grünkohl-Carbonara

Zutaten für 3 Personen

1 Bund Grünkohl
300g lange Nudeln (z.B. Tagliatelle/Spaghetti)
120g ital. Hartkäse
3 Eier
2 Knoblauchzehen
½ Lauch (alternativ auch 2 Lauchzwiebeln oder 1 Zwiebel)
Etwas Petersilie
3 EL Olivenöl
1 Zitrone
3 EL Haselnussblättchen
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Nüsse in einer Pfanne ohne Öl kurz rösten und beiseitestellen. Zitrone auspressen und den Saft bereitstellen.

Käse in eine Schüssel reiben (ggf. etwas zum Garnieren beiseitelegen), Eier aufschlagen und dazugeben und beides mit einer Gabel gut vermischen.

Lauch, Knoblauch und Petersilie (ggf. harte Strünke vorher abschneiden) fein hacken, in einer Pfanne mit Olivenöl 2 Minuten anbraten und beiseitestellen.

Den Grünkohl sehr fein hacken (wer es zarter mag, kann auch vorher einen Teil der dicken Stiele entfernen). In einem Topf leicht gesalzenes Wasser erhitzen und darin den Grünkohl mit den Nudeln kochen, bis die Nudeln bissfest gar sind. Nudeln und Grünkohl abgießen und dabei etwa 150ml Kochwasser auffangen.

Die abgossenen Grünkohl-Nudeln in einem großen Gefäß (z.B. in dem Topf, in dem sie gekocht wurden) mit dem aufgefangenen Kochwasser, dem angebratenen (Knob-)Lauch, der Käse-Ei-Mischung und dem Zitronensaft zügig vermischen. Mit Pfeffer, Käse und gerösteten Nussblättchen garnieren. Sofort servieren.

Guten Appetit!