

Grünkohl- Sahne-Soße

Nach brigitte.de

Zutaten:

2 EL Haselnussblättchen
1 Bio-Zitrone
1 Knoblauchzehe
300 g Grünkohl oder Palmkohl
50 g italienischer Hartkäse
(z.B. Grana Padano)
180 g Bavette oder Spaghetti
Salz
120 g Schlagsahne
Eigelb
Pfeffer

Zubereitung:

Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, herausnehmen. Zitrone abspülen, trocknen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Alles, bis auf den Zitronensaft, mischen.

Frischen Grünkohl evtl. putzen, abspülen, trocken schütteln, fein hacken. Käse fein reiben. Nudeln in reichlich Salzwasser kochen, dabei öfter umrühren. 5 Minuten vor Kochzeitende Grünkohl zufügen und mitkochen lassen.

Sahne lauwarm erwärmen und in eine große vorgewärmte Schüssel geben. Zitronensaft, Eigelb, Käse und Pfeffer dazugeben und gut verrühren. Nudeln und Grünkohl abgießen, kurz abtropfen lassen und sofort unter die Eigelb-Sahne-Mischung rühren. Haselnussmischung darüberstreuen, sofort servieren.

Guten Appetit



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de