Rezept

# Grünkohl-Pasta

Ein Rezept von Grünkohl-Pasta, am 27.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **400 g** | Grünkohl |
| **300 g** | ausgelöste Kasseler-Koteletts |
| **1** | Bio-Zitrone |
| **3 EL** | Öl |
| **1 TL** | getrockneter Thymian |
| **200 ml** | Fleischbrühe |
| | Salz |
| **1** | Zwiebel |
| **300 g** | breite Bandnudeln |
| **1 EL** | Mehl |
| **200 g** | Sahne |
| | Pfeffer |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

## Zubereitung

1. Grünkohl putzen, waschen, grob hacken und in kochendem Salzwasser bei mittlerer Hitze zugedeckt 12 Min. garen. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und fein hacken.

2. Kasseler in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Zitrone waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Nudeln nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

3. Öl in einem großen Topf erhitzen, Kasseler darin 5 Min. kräftig anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Zwiebel in das heiße Bratöl geben und kurz andünsten. Mehl darüberstreuen und anschwitzen. Thymian und Zitronenschale zugeben und unter Rühren mit Sahne und Brühe ablöschen. Sauce aufkochen und 5 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kasseler, Nudeln und Grünkohl in die heiße Sauce geben und darin erwärmen.