Rezept

Spitzkohl-Tagliatelle

Ein Rezept von Spitzkohl-Tagliatelle, am 29.04.2024

Zutaten

400 g	Tagliatelle
700 g	Spitzkohl
2	Knoblauchzehen
	Pfeffer
150 ml	Milch
1 Bund	Petersilie
	Salz
1	Zwiebel
4 EL	Olivenöl
300 g	Doppelrahmfrischkäse
	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

Zubereitung

1. Nudeln in Salzwasser nach Packungsangabe garen. Kohl waschen, den Strunk entfernen und die Blätter in lange Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Öl erhitzen, beides darin glasig dünsten. Kohlstreifen zugeben, unter Wenden 5 Min. dünsten. Salzen und pfeffern.

2. Frischkäse und Milch unter Rühren erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Nudeln abtropfen lassen, mit Kohl, Petersilie und Sauce vermengen.