

## Rezept

# Herbstliche Pasta mit Spitzkohl und Chorizo

Ein Rezept von Herbstliche Pasta mit Spitzkohl und Chorizo , am 19.04.2024

## Zutaten

<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>2</b> rote Zwiebeln
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>75 g</b> Chorizo, am Stück (scharf)
<b>1 TL</b> scharfes Paprikapulver feines Meersalz	<b>200 g</b> Spitzkohl (geputzt gewogen) frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
<b>1 Prise</b> Zucker frischer Thymian optional: frisch geriebener Pecorino	<b>1 Prise</b> Muskatnuss <b>250 g</b> Pasta (z.B. Mafaldine)

## Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | Schwierigkeitsgrad leicht

## Zubereitung

1. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln schälen, längs halbieren und in dünne Spalten schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Beides bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Chorizo klein würfeln und ebenfalls zugeben. Mit Paprika bestäuben und unter regelmäßigem Rühren leicht anbräunen. Pasta in kochendes Salzwasser geben und gemäß Packungshinweis al dente kochen.
2. Spitzkohl putzen, den harten Strunk aus den Blättern schneiden, diese dann in etwa 4 cm große Quadrate schneiden und zu den Zwiebeln geben. Etwas Salzwasser (min. 150 ml) aus dem Nudeltopf zugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskatnuß würzen und den Spitzkohl in 6 bis 8 Minuten zusammenfallen lassen. Wird das Gemüse zu trocken, immer ein wenig Wasser aus dem Nudeltopf zugeben - in der Pfanne wird zwar keine richtige Sauce entstehen, aber Kohl und Zwiebeln sollen saftig glänzen.
3. Zum Schluß mit frischen Thymianblättchen bestreuen und nochmal abschmecken. Nudeln abgießen, tropfnass in die Pfanne geben und alles gut durchschwenken. Servieren! Wer es besonders rustikal mag, der gibt noch etwas Pecorino über die Nudeln.