

Rezept

Penne mit Kohlrabi und Pesto

Ein Rezept von Penne mit Kohlrabi und Pesto, am 21.03.2023

Zutaten

400 g Penne	Salz
2 kleinere Kohlrabi (etwa 600 g)	1 EL Butter
1 EL Olivenöl	3 EL Pesto (aus dem Glas)
Pfeffer	Basilikumblättchen zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln etwa 4 l Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe garen.

2. Inzwischen die Kohlrabi schälen und von allen holzigen Stellen befreien. In etwa 1/2 cm dicke Scheiben, dann in ebenso dicke Stifte schneiden.

3. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kohlrabistifte darin bei mittlerer Hitze unter Rühren etwa 6 Min. braten, bis sie bissfest sind. Das Pesto mit 1/2 Schöpfkelle Nudelkochwasser dazugeben. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Nudeln abgießen, zu den Kohlrabi in die Pfanne geben und gut mischen. In vorgewärmte Teller verteilen und mit Basilikumblättchen bestreut servieren.