

Rezept

# Spitzkohl-Tagliatelle

Ein Rezept von Spitzkohl-Tagliatelle, am 29.05.2023

## Zutaten

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

## 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.