

Grünkohl-Limetten-Pasta

Zutaten für 2 Portionen

150g Grünkohl
1 Knoblauchzehe
1 rote Zwiebel
150 g Kirschtomaten
1 El Butter (10 g)
Salz
Pfeffer
1 Bio-Limette
250 g Bandnudeln
50 g italienischer Hartkäse (z. B. Grana Padano)
4 Bio-Eigelb (Kl. M)
4 Stiele glatte Petersilie

Zubereitung

Grünkohl putzen, sorgfältig waschen, trocken schleudern und fein hacken. Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Zwiebel in feine Streifen schneiden. Kirschtomaten putzen, halbieren.

Butter in einer Pfanne zerlassen. Grünkohl, Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Limette heiß abwaschen, trocken reiben, die Schale fein abreiben und Saft auspressen. Beides zum Grünkohl geben.

Grünkohl abgedeckt beiseite warm halten.

Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Käse fein reiben. Eigelbe, Käse und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Stabmixer fein mixen.

Nudeln in ein Sieb abgießen, dabei 1 Kelle Nudelwasser auffangen. Nudeln mit der Ei-Käse-Masse und dem Nudelwasser in eine Pfanne geben und solange bei milder Hitze schwenken, bis eine cremige Sauce entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilienblätter von den Stielen abzupfen. Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten, Grünkohl darüber verteilen, mit Petersilienblättern bestreuen und servieren..

Wir wünschen „Guten Appetit“

