

Spaghetti mit Grünkohl

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1½ Stunde
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Grünkohl	g	500	750
Chilischoten, klein	St.	1	2
Speck, durchwachsen	g	100	150
Zwiebeln	g	100	150
Knoblauchzehen	St.	2-3	3-4
Olivenöl	EL	10	15
Gemüsefond	ml	300	450
Spaghetti	g	400	600
Pfeffer und Salz sowie bei Bedarf Speisestärke			
Pecorino gfs. Parmesan	g	60	90

VORBEREITEN:

1. Grünkohl putzen und Strünke entfernen, waschen und 5 Minuten in Salzwasser blanchieren. In ein Sieb abgießen, abschrecken und gründlich ausdrücken. Danach fein streifig schneiden.
2. Speck, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
3. Chili in Ringe schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. Speck, Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl andünsten.
2. Chiliringe und Grünkohl sowie Gemüsebrühe zugeben.
3. Alles zugedeckt 40 Minuten dünsten.
4. Dazwischen Spaghetti kochen und gut abtropfen lassen.
5. Danach mit Pfeffer und Salz abschmecken. Evtl. mit einem Löffel Speisestärke sämiger machen.
6. Zum Schluss alles vermischt anrichten.
7. Dazu geriebenen Pecorino servieren.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Tomatensalat, Bier