



Rezept

Federkohl-Pasta

Blitz-Pasta mit dem Trend-Gemüse

20 Min

Aktive Zeit



20 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

FEDERKOHL-PASTA

300 g Federkohl, zerpupft

3 Knoblauchzehen, fein gehackt Saison

1/2 Bund Petersilie, glattblättrig, feingeschnitten Saison

2 EL Rapsöl

1 dl Weisswein

1 Dose Weisse Bohnen, ca. 260 g, abgospült, abgetropft

50 g In Öl eingelegte Tomaten, abgetropft, grob gehackt

2 EL Crème fraîche

500 g Penne

Salzwasser, siedend

Salz und Pfeffer

Sbrinz, zum Darüberhobeln

Und so wird's gemacht

1 von 1

KNOBLAUCH

Knoblauch im Öl in einer Bratpfanne andämpfen. Federkohl begeben, kurz mitdämpfen. Mit Wein ablöschen, würzen. Kochen, bis der Federkohl zusammenfällt. Bohnen, Tomaten und Crème fraîche begeben, nur noch heiss werden lassen. Petersilie begeben. Penne im siedenden Salzwasser al dente garen, abgiessen, dabei ca. 0,5 dl Kochwasser beiseite stellen. Penne mit der Sauce und evtl. dem Kochwasser mischen. Sofort servieren, nach Belieben Sbrinz darüberhobeln.