

Kohlsprossen Apfel Pasta

Zutaten:

- 500 g kurze Pasta (z.B. Penne, Rigatoni, CONCHIGLIONI)
- 500 g Kohlsprossen
- 300 ml Hühnerfond
- 3 Frühlingszwiebel
- 1 Apfel
- 1 Sellerie Stange
- ½ Chili
- 100 g Speck
- Salz
- Pfeffer
- Öl zum Braten
- 125 ml Schlagobers
- Parmesan



Foto: Julian Kutos

Zubereitung Pasta:

Kohlsprossen putzen. 5 min im Fond kochen, bis sie bissfest sind. Danach halbieren.

Zwiebel fein hacken. Sellerie in dünne Scheiben schneiden. Apfel grob hacken. Speck in kleine Würfel schneiden. Chili fein hacken.

Oliveöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Sellerie glasig anbraten. Speck, Chili und Kohlsprossen dazugeben und mitbraten. Apfel zum Schluss dazugeben und kurz mitbraten. Salzen und pfeffern.

Pasta al Dente in Salzwasser kochen.

Die gekochte Pasta zu den Kohlsprossen geben, nach Belieben mit Schlagobers verfeinern. Nach Bedarf mit etwas Kohlsprossen-Kochwasser die Sauce verdünnen.

Mit Parmesan bestreuen und sofort servieren.