

Schwarzkohl-Farfalle

(Hauptgericht für 4 Personen)

Zutaten

Zubereitung

400g Farfalle-nudeln

Reichlich Nudelwasser aufkochen und salzen.

Darin die Farfalle 10-12 Minuten al dente kochen.

500g Schwarzkohl
(cavalo nero)

Derweil **Schwarzkohl** waschen und in feine Streifen schneiden.

4 Knoblauchzehen

Knoblauch schälen und Scheibchen schneiden.

Olivenöl

In einem Topf oder Bräter in **Olivenöl** die **Knoblauchscheibchen** andünsten und nach 1-2 Minuten den **Schwarzkohl** dazugeben und mitdünsten.

12 Kirschtomaten

Kirschtomaten waschen und längs vierteln. Tomaten in den Bräter zum Schwarzkohl geben.

Wenn alles etwas angedünstet ist und „duftet“, ca **250ml Nudelwasser** abschöpfen und das Gemüse ablöschen.

150ml Sahne
Salz, Pfeffer

Sahne zugeben und alles etwas reduzieren. Mit frischem **Pfeffer** und **vorsichtig Salz** abschmecken.

Die fertige Pasta abgießen und unter das Gemüse mischen.

2 EL Mandelblättchen
Frischer Peccorino

Zum Anrichten mit ein paar **Mandelblättchen** überstreuen und **frischen Peccorino** darüberreiben.

*Schnelles, fleischloses Gericht, gesund und lecker.
Aber auch eine prima Beilage!*