

Liebe Köch*innen,

frische Tagliatelle mit knackigem Weißkohl und einer selbstgemachten Chilipaste entfachen ein Feuer auf der Zunge. Wer gar nicht scharf essen möchte, kann die mildere Variante mit Pesto wählen. Der Weißkohl ist ein klassisches Wintergemüse und in der Küche vielseitig einsetzbar. Deswegen gibt es ihn heute bei uns in einer ganz besonderen, einfachen und leckeren Variante.

Wir wünschen guten Appetit!



Zutaten (für 2 Personen):

- 250 g Tagliatelle
- 200 g Weißkohl
- 1 Zwiebel
- 1 Chili oder Peperoni
- 1 walnussgroße Ingwerknolle
- 1 TL scharfer Senf
- 3 EL Rapsöl
- 2 TL asiatische Gewürze
- 1 Prise Salz

Zubereitungszeit: ca. 45 min

© Ökokiste e.V.

Zubereitung:

Ingwer schälen, Chili oder Peperoni entkernen und beides grob hacken. Mit dem Senf und 5 EL Wasser fein pürieren. Zwiebeln in Streifen und den Kohl ganz fein schneiden. Einen Topf mit Wasser für die Nudeln aufsetzen und 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel in der Pfanne goldgelb braten, den Kohl hinzufügen und diesen 5 Minuten unter Rühren dünsten. Die Nudeln nebenbei ins kochende Wasser geben und 4 Minuten kochen. Den fertigen Kohl in eine Schüssel geben, salzen und die Hälfte der Chilipaste dazugeben und vermengen. Die fertigen Nudeln abschütten und mit der restlichen Chilipaste vermengen. In die benutzte Pfanne das restliche Öl geben und die Gewürze darin kurz anrösten. Dann werden sie unter den Kohl gehoben. Beides auf einem Teller anrichten und warm genießen.

Tipp: Als Alternative zu der scharfen Paste kann weniger Chili/Peperoni oder auch mittelscharfer Senf verwendet werden. Wer gar nicht scharf essen möchte, kann ein milderes Basilikumpesto nehmen.