

Nudeln mit Kohlrabi-Spinat-Sauce und Gorgonzola

20/24

Liebe Köch*innen,

sowohl der Kohlrabi, als auch der Spinat kommen vom Egenhausener Feld. Das schmeckt und spürt man! Heute vereinen wir beides und geben einen meiner liebsten Käse dazu: Gorgonzola! Persönlich kann ich den intensiven Käse gerne blank essen, manch anderer macht lieber einen großen Bogen darum. Deswegen habe ich die Sauce vor dem Servieren aufgeteilt und einen Teil mit Blauschimmelkäse, einen Teil ohne gemacht. Die Beilage kann selbst gewählt werden. Ich habe mich heute für Bandnudeln entschieden. Es geht aber auch jede andere Form von Nudeln oder Reis.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Stefan Herbolzheimer



Zutaten

Für 6 Personen

- 500 g Nudeln
- 4 Stück Kohlrabi
- 1 große Zwiebel
- 350 g frischer Spinat
- 250 g Schlagsahne
- 150 g Gorgonzola
- 100 g Walnüsse geschält (Bruch)
- 200 ml Wasser
- Salz
- Öl zum Braten

Zubereitung

Zuerst den Kohlrabi und die Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Zwei Kohlrabi in kleine Stücke schneiden und beiseitestellen. In einem Topf mit Öl Kohlrabi (bis auf den beiseite gestellten) und Zwiebel andünsten, dann etwa 1 TL Salz und das Wasser hinzufügen, Deckel drauf und ca. 15 Minuten weich köcheln lassen.

Währenddessen den Spinat waschen und schneiden. Die Walnüsse mit ganz wenig (2-3 Tropfen) Öl in der Pfanne anbraten und ganz zum Schluss über den Teller streuen.

Wenn der Kohlrabi weich ist, Sahne hinzufügen und pürieren. Dann die beiseite gestellten Kohlrabistücke und den Spinat dazu geben und mit geschlossenem Deckel etwa 5 Minuten köcheln lassen. Wenn der Topf zu klein für die Menge Spinat ist, diesen Vorgang einfach wiederholen (Spinat verliert fast sein gesamtes Volumen beim Kochen).

Nudeln nach Packungsanweisung kochen.

Kurz vor dem Servieren den Gorgonzola klein schneiden, zur Sauce geben und unterrühren.