

Liebe Köch*innen,

heute machen wir es uns so richtig einfach. Das gelingt vor allem durch leckeren Spitzkohl und Nudeln, die im Handumdrehen fertig sind. Das Kohl ein Superfood ist, sollte mittlerweile bekannt sein.

David Baumann: „Kohl und Nudeln ging in meinem Kopf nicht wirklich zusammen“. Beachtung sei dabei auf die Vergangenheitsform dieser Aussage. Ich glaube, selbst ohne Feta hätte es ihn überzeugt. Kohl und Nudeln geht sehr wohl zusammen. ;)

Eigentlich geht Kohl zu so ziemlich allem. Spätestens wenn er geröstet wird entwickelt sich eine feine, dennoch rustikale Aromatik. Ein Hoch auf den Kohl!

Viel Spaß beim Nachkochen!
Stefan Herbolzheimer



Zutaten

Für 4 Personen

- ½ Kopf Spitzkohl
- 300 g Nudeln
- 300 g Nudelwasser
- 100 g Butter
- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- 125 g Feta
- 2 EL Öl zum Braten
- 1 TL Dillspitzen getrocknet
- Salz

Zubereitung

Zunächst Kohl, Tomate und Zwiebel schneiden und die Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Ein Glas vom Nudelwasser beiseitestellen. Kohl in etwas Öl anbraten bis sich Röstaromen bilden. Zwiebeln dazu geben, etwas salzen, glasig werden lassen. Butter und Nudelwasser hinzufügen. Etwas einkochen lassen. Nudeln dazu geben evtl. nochmal Nudelwasser dazu geben und vermengen. Feta, Dill, Salz und Tomaten beigeben, alles durchschwenken. Fertig.