



- Rezept der Woche -

## Pasta mit Grünkohl & Gorgonzola

### Zutaten für 4 Personen:

- 2 Zwiebeln und 2 Knoblauchzehen
- 400 g Grünkohl
- 400 ml Milch
- 120 g Gorgonzola
- 200 ml Schlagsahne
- 320 g (Vollkorn-)Nudeln
- 2 EL Mehl
- 4 EL Olivenöl
- Muskatnuss, Pfeffer, Salz
- 160 ml Weißwein (optional)
- 20 g Sonnenblumenkerne (optional)

### Zubereitung

- Pasta nach Packungsanleitung kochen
- Grünkohl waschen und trocken schütteln, den Strunk entfernen und fein hacken
- Zwiebel schälen und fein würfeln, Knoblauch schälen und hacken
- Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin ca. 3 Minuten anschwitzen
- Grünkohl dazugeben und ca. 5 Minuten anschwitzen, bis er weich wird
- Währenddessen Sonnenblumenkerne mit ein wenig Öl in einer Pfanne anrösten
- Grünkohl mit Weißwein ablöschen und kochen, bis der Weißwein vollständig einreduziert wird
- Mehl, Milch und Sahne dazugeben und gut verrühren
- Gorgonzola in die Pfanne geben, die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken
- Die abgetropfte Pasta in die Pfanne geben und mit der Sauce vermengen
- Mit Sonnenblumenkernen und nach Wunsch mit Chiliflocken bestreuen und servieren

**Guten Appetit!**