



Grünkohl Spaghetti mit Knoblauch

PORTIONEN: 4

VEGERTARISCH

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

200 g Grünkohl

400 g Pasta

3 Knoblauchzehen

1 Zitrone

Chiliflocken

Salz

Pfeffer

Olivenöl



Zubereitung

Grünkohlblätter vom Strunk zupfen, Knoblauch abziehen und hacken

Die Zitrone waschen und abtrocknen, dann die Schale abreiben und Saft auspressen

Knoblauch und die Chiliflocken in etwas Öl rösten

Grünkohl zugeben und etwa 5 Minuten mitbraten

Spaghetti al dente kochen und Kochwasser auffangen

Zitronensaft und die Schale zum Grünkohl geben und die gekochten Spaghetti unterheben

Ein wenig Kochwasser dazu gießen und das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken

Lindchen
schmeckt