



Tagliatelle mit pikantem Weißkohl

Frische Tagliatelle mit knackigem Weißkohl und einer selbstgemachten Chilipaste entfachen ein Feuer auf der Zunge.

Für 2 Personen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 30-45 Minuten

Nährstoffe pro Portion:

1987,4 kJ/475 kcal

K: 79,2 g ; davon Zucker: 28 g ; F: 10,8 g, davon gesättigte FS: 3,7 g

E: 17,2 g ; Salz: 0,45 g

Allergene: Eier, Gluten, Senf

Zutaten aus der Rezeptkiste:

- 250 g Tagliatelle
- 200 g Weißkohl
- 1 Zwiebel
- 1 Chili
- 1 walnussgroße Ingwerknolle

Zutaten aus dem Vorrat:

- 1 TL scharfer Senf
- 3 EL Rapsöl
- 2 TL asiatische Gewürze nach Wahl
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Ingwer schälen, Chili entkernen und beides grob hacken. Mit dem Senf und 5 EL Wasser fein pürieren. Zwiebeln in Streifen und den Kohl ganz fein schneiden.
2. Einen Topf mit Wasser für die Nudeln aufsetzen und 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln 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.
3. 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.
4. 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 Chilipaste kann weniger Chili oder auch mittelscharfer Senf verwendet werden. Wer gar nicht scharf essen möchte, kann ein milderes Basilikumpesto nehmen.