



Vollkornpasta mit Speck und Walnüssen

mit cremigem Rosenkohl und Käse



ca. 25min



2 Personen

Rosenkohl ist ein klassisches Wintergemüse, das in der kalten Jahreszeit gar nicht oft genug auf dem Speiseplan stehen kann! In einer cremigen Saucenkombination mit angerösteten Walnusskernen, rauchigem Speck und fein gehobeltem Käse setzen wir den Kohl ins rechte Licht. Eine deftige Begleitung, die der leckeren Vollkornpasta sehr gut steht.

- 200g Bio-Vollkornspaghetti ¹
- 400g Rosenkohl
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 25g Walnusskerne ³
- 1 Stück italienischer Hartkäse ²
- 2 Packungen Speckwürfel
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 10g Basilikum

- 1TL Honig
- 1EL Butter ²
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Gluten (1), Milch (2), Schalenfrüchte (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 1209kcal, Fett 75.8g,
Kohlenhydrate 90.9g, Eiweiß 40.0g



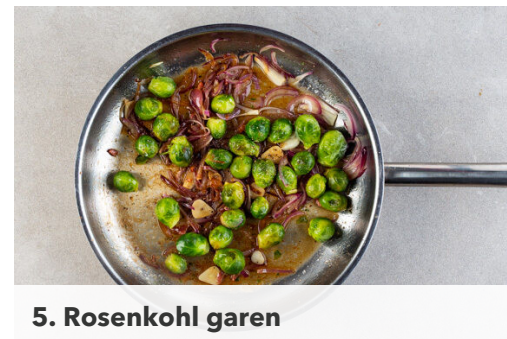
In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die äußeren Blätter des **Rosenkohls** entfernen und die **Röschen** halbieren. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** in hauchfeine Scheibchen schneiden.



Den **Speck** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 3-4Min. kross anbraten, dann auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Pfanne nicht auswischen.



Die **Walnüsse** grob hacken und in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne aufbewahren. Den **Käse** mit einem Sparschäler in breite Streifen schneiden.



Den **Rosenkohl** und die **Zwiebeln** in derselben Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten. Den **Knoblauch** unterrühren und mit Pfeffer würzen, dann mit dem **Pastawasser** ablöschen und den **Rosenkohl** ca. 4Min. weiter garen, bis er weich ist.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 8-10Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **150ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Die **Crème fraîche** und ca. $\frac{3}{4}$ **des Specks** mit dem **Rosenkohl** verrühren, dann die **Sauce** mit der **Pasta** vermengen. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und 1TL Honig würzen und die **Pasta** auf Teller verteilen. Mit dem **restlichen Speck**, den **Walnüssen**, dem **Käse** und frisch gezupftem **Basilikum** garnieren und servieren.