

ONE PAN PASTA MIT WIRSINGKOHL

ONE PAN PASTA MIT WIRSINGKOHL

Pasta geht doch immer - und diese One Pan Pasta mit Wirsingkohl eignet sich gleichzeitig wunderbar dazu ein paar Reste zu verbrauchen. Ein Stück Wirsingkohl, ein paar Speckwürfel, ein halbes Becherchen saure Sahne - schon hat man ein leckeres Abendessen! Und das Rezept ist so einfach, das gelingt euch garantiert auch nach einem langen Tag noch ohne Probleme. Probiert es doch einfach mal aus - ich bin gespannt wie sie euch schmeckt.



Zutaten für 2 Personen:

200g Penne

600ml Wasser

1 Stück Wirsingkohl, ungefähr Faust groß

100g Speckwürfel

70g saure Sahne

1/2 Zwiebel

Pfeffer & Salz

etwas Öl

1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und den Wirsing und die Zwiebel klein würfeln. Die Zwiebel in der Pfanne anschwitzen und den Speck dazu geben.



Dann den Wirsing in die Pfanne geben und 3-4 Minuten mit anbraten.



Das Wasser und eine Prise Salz dazu geben und kurz aufkochen, dann die Pasta untermengen und gut umrühren. Die Pasta braucht in etwa 10-12 Minuten bis sie gar ist. Bei Bedarf nochmal etwas Wasser dazu geben.



Wenn die Pasta al dente und die Flüssigkeit nahezu vollständig verkocht ist wird die saure Sahne eingerührt.



Die One Pan Pasta mit Wirsingkohl mit Pfeffer, Salz und etwas Limettensaft abschmecken und direkt auf passende Teller verteilen.

Schnell und einfach - greift zu!

