



Rezepte aus der Behr Küche

Tagliatelle mit Spitzkohl



Zutaten für 2 Personen

400g Spitzkohl
150ml Schlagsahne
2 Eier
2-3 EL klein gehackten Thymian
70g geriebenen Bergkäse
200g Tagliatelle
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Vom Spitzkohl die Außenblätter entfernen, den Strunk herausschneiden und die Kohlblätter in 2cm große Stücke schneiden. Sahne, Eier, Thymian und den geriebenen Bergkäse verrühren. Die Tagliatelle in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Den in Stücke geschnittenen Spitzkohl in einer Pfanne mit Öl für 6-7 Minuten anbraten. Die Nudeln abgießen und zum Spitzkohl hinzufügen. Die Käse-Sahne-Soße darüber gießen und bei niedriger Hitze ca. 3-4 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.