



Spaghetti mit Grünkohl



 **Arbeitszeit:**

 **Koch- & Backzeit:** 45 Minuten



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500g frischer Grünkohl
- 100g Speck durchwachsen
- 1 -2 Zwiebeln
- 2 - 3 Knoblauchzehen
- 1 - 2 kleine Chilischoten
- 10 El Olivenöl
- 300 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- 400g Spaghetti
- 60g Parmesan gerieben

Zubereitung

Grünkohl putzen, die Strünke entfernen, Blätter waschen. 5 Minuten in kochendes Salzwasser geben, abgießen, abschrecken. Gut ausdrücken und grob hacken. Speck, Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln, im Olivenöl andünsten. Chili in Ringe schneiden, mit dem Grünkohl zum Speck dazugeben. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt 40 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spaghetti nach Packungsanleitung garen. Alles miteinander vermengen und mit Parmesan bestreuen.

