



Spitzkohl-Cashew-Spaghetti

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Rezept für: 4 Personen

Zutaten:

800 g Bio-Spaghetti alla chitarra von LiberaTerra
1 Spitzkohl
1 Bund glatte Petersilie
100 g Parmesan, gehobelt
1 Knoblauchzehe
2 Schalotten
1 TL Dukkah Bio - Ägyptische Gewürzmischung von SoulSpice
eine Handvoll Cashewkerne
Bio-Olivenöl extra vergine von Libera Terra
Salz
eine Prise Steakpfeffer Bio, geschrotet, von SoulSpice

Zubereitung:

Spaghetti alla chitarra in reichlich Salzwasser bissfest garen.
In der Zwischenzeit den Spitzkohl in dünne Scheiben schneiden.
Knoblauch und Chili fein schneiden.
Petersilie und eine Handvoll Cashewkerne grob hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.
Knoblauch, Schalotten, Chili und Petersilie leicht anschwitzen.
Die Cashewkerne hinzufügen.
Etwas Nudelwasser abschöpfen und mit in die Pfanne geben, ein wenig einkochen lassen.
Den Spitzkohl dazugeben und kurz mitgaren lassen.
Die fertigen Spaghetti aus dem Kochwasser heben und in die Pfanne geben.
Alles zusammen wiederum etwas einkochen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Auf tiefen Tellern anrichten und mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen.

Guten Appetit!

Bemerkungen:

Einkaufsliste:
Spaghetti alla chitarra von LiberaTerra
Dukkah Bio - Ägyptische Gewürzmischung von SoulSpice
Bio-Olivenöl extra vergine von Libera Terra
Steakpfeffer Bio, geschrotet, von SoulSpice