

Nudeln mit Grünkohl-Pesto und Chorizo

So haben Sie Grünkohl vielleicht noch nie probiert! Mal nicht geschmort, sondern als aromatisches Pesto zubereitet! Die Kombination aus gerösteten Haselnusskernen, würzigem Knoblauch, Basilikum und geriebenem Parmesan passt perfekt zu Nudeln. Dazu gibt es knusprig gebratene Chorizo-Scheiben.

Zutaten (für 6 Personen)

150 g Grünkohl
25 g Basilikum
2 mittelgroße Knoblauchzehen
70 g geröstete Haselnusskerne
60 g geriebener Parmesan
200 - 250 ml Olivenöl
Salz / Pfeffer

300 g Chorizo (spanische Paprika-Salami)

Nudeln nach Belieben (etwa 150 g pro Person).

Zubereitung

Basilikumblätter von Stielen abzupfen.

Knoblauchzehen schälen, grob hacken.

Von den Grünkohlblättern Strunk entfernen, Blätter grob hacken.

In kräftig gesalzenem Wasser 3 min kochen.

In Schüssel mit kaltem Wasser und einigen Eiskwürfeln abschrecken, gut ausdrücken.

Grünkohl-„Klumpen“ etwas auflockern.

Alternativ Tiefkühl-Grünkohl nehmen, dann spart man sich das Kochen (wir benötigen Nettogewicht 130g; nach dem Auftauen gut ausdrücken).

Zusammen mit Basilikumblättern, Knoblauch, Haselnusskernen und Öl in einem Mixer oder mit einem Stabmixer pürieren. Soll eine schöne, weiche Konsistenz haben.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Zum Schluss geriebenen Parmesan unterrühren (nicht mitpürieren, da das Pesto sonst zäh wird).

Nudeln nach Anleitung kochen.

Währenddessen Chorizo gegebenenfalls enthäuten, in dünne Scheiben schneiden.
In Pfanne OHNE Fett bei mittlerer Hitze knusprig braten (Chorizo ist bereits sehr fettig),
auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Nudeln über Sieb abgießen, noch heiß mit Pesto nach Belieben vermengen, mit Chorizo-
Scheiben und frischem Parmesan servieren.

Pesto-Reste in Einweck-Glas mit etwas Olivenöl bedecken - hält mehrere Tage im
Kühlschrank.

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!