



Guggisberg
HOF

Palmkohl mit Pasta und Hackfleisch

Zubereitung: ca. 20 Min. / 4 Portionen

Zutaten

- 250 g Palmkohl, gewaschen und Stiel entfernt
- 250 g Hackfleisch
- 250 g Nudeln
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 50 ml Rahm
- Salz und Pfeffer nach Belieben
- Öl zum Anbraten

Zubereitung

1. Nudeln gemäss Angaben auf Verpackung kochen
2. Hackfleisch in etwas Öl in der Pfanne anbraten, Zwiebeln und Knoblauch dazu gebe, weiter anbraten
3. Palmkohl waschen und den harten Teil des Stiels entfernen und Blätter schneiden
4. Palmkohl in die Pfanne geben und ebenfalls kurz mitbraten
5. Gekochte Nudeln dazugeben und mit Rahm verfeinern. Das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken.

en Guete