

Schwarzkohl mit Chorizo und Feta

Zutaten:

1 Bund Schwarzkohl
2 Zehen Knoblauch
1 Chorizo
1 Stück Feta
Spaghetti
Olivenöl
Salz und Pfeffer
1ne Chilischote

Zubereitung:

Schwarzkohl von dicken Mittelteilen befreien, kleinschneiden, 3 Minuten blanchieren, abgießen, Wasser auffangen, dies kann für die Nudeln verwendet werden.

In der Pfanne klein geschnittene Chorizo und Knoblauch anbraten, dann Kohl dazugeben und 15 bis 20 Min bei kleiner Hitze dünsten. Evtl. noch 2 bis 3 El. Nudelwasser dazugeben, damit der Kohl schön feucht bleibt. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer oder Chilischoten würzen.

Inzwischen Nudeln kochen

Fertige Nudeln in die Panne geben, ein paar Mal wenden, dann den Zerbröselten Feta umrühren.