



Wirsing Pasta

Zutaten für 3-4 Personen:

500 g Spaghetti

4-5 EL Olivenöl

50 g Butter

50 g Parmesan

1 Knoblauchzehe

1/2 Wirsing (in Streifen geschnitten)

150 g Cocktailtomaten (fein gewürfelt)

Zeste und Saft einer Bio-Zitrone

2 Eigelbe

1 Prise Chiliflocken

1 Prise Muskat, gerieben

Salz

Zusätzlich: Parmesan, frische Petersilie,
geröstete Pinienkerne

Zubereitung:

1. Zuerst müsst ihr den Knoblauch fein hacken und den Wirsing waschen. Anschließend schneidet ihr ihn in feine Streifen und blanchiert diese für nur wenige Sekunden. Danach lasst ihr den Wirsing in einem Sieb gut abtropfen und trocknet ihn mit einem sauberen Geschirrtuch.
2. Nun kocht ihr die Spaghetti nach Packungsanweisung. Aber Achtung: schaut euch Punkt fünf dazu vorab an.
3. Als Nächstes nehmt ihr euch eine große Pfanne und erhitzt darin die Butter und das Olivenöl. Gebt den Knoblauch und den Zitronenabrieb hinzu. Alles kurz anschwitzen lassen und mit dem Zitronensaft ablöschen.
4. Währenddessen bratet ihr in einer extra Pfanne den Wirsing scharf an, sodass er etwas Farbe bekommt.
5. Reibt den Parmesan ganz fein und stellt ihn zur Seite. Gebt dann die Spaghetti zwei Minuten vor Ablauf der Kochzeit zusammen mit ein bis zwei Kellen Nudelwasser in die Pfanne. Sodass sie dort fertig kochen können.
6. Danach gebt ihr den Wirsing zusammen mit dem geriebenen Parmesan, dem Eigelb, in die Pfanne. So entsteht eine cremige Soße rund um die Spaghetti. Erst dann gebt ihr die Tomaten dazu.
7. Schmeckt alles mit Salz, Muskat und einer Prise Chiliflocken ab. Servieren könnt ihr das Ganze mit einer frisch geriebenen Portion Parmesan, frischer Petersilie und Pinienkernen.