

## Palmkohl mit Pilzen auf Pasta

**Zutaten** für 4 Pers.      **Zubereitungszeit** ca. 60 Min.

1 kg Palmkohl	Palmkohl waschen, Stiele entfernen und die Blätter in Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken.
2 Schalotten	
2 Zehen Knoblauch	
250 g Waldpilze oder Pfifferlinge	Pilze putzen und in Scheiben oder Stücke schneiden.
Petersilie ca. 3 EL	Petersilie fein hacken.
400 g Pasta, dick	Pasta nach Anleitung al dente kochen, zwei Minuten kürzer als auf der Packung und im Kochwasser warm halten.
Butter, Kokos- oder Oliven-Öl	In der Zwischenzeit die Pilze in Butter oder Öl kurz heiß anbraten. Aus der Pfanne nehmen, die Hitze reduzieren und die Schalotten und den Knoblauch in der gleichen Pfanne kurz andünsten, bis sie glasig sind. Eventuell Fett zugeben. Dann die Kohlstreifen dazugeben und 3 bis 4 Minuten zusammenfallen lassen. Im Anschluss die Schalotten, den Knoblauch und die angebratenen Pilze hinzufügen. Mit zwei Suppenkellen von dem Pasta-Kochwasser und der Gemüsebrühe ablöschen. Unter Rühren weiter kochen, bis die Flüssigkeit größtenteils verdampft ist, ca. 10 Minuten.
100 ml Gemüsebrühe	Wer mag kann noch mit etwas Sahne verfeinern.
eventuell Sahne	Pasta abgießen. Mit Palmkohl und den Pilzen in der Pfanne vermischen. Kurz ziehen lassen. Mit Zitronensaft beträufeln.
½ Zitrone (Saft)	Mit Salz und Pfeffer nochmal würzen.
Salz, Pfeffer	Parmesan unterrühren.
4-6 EL Parmesan	

Guten Appetit!