

Vollkornpenne mit Kohl und Sahnesauce

Zutaten

400 g Rotkohl
100 g Rosenkohl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
500 g Vollkornpenne
Salz Pfeffer
1–2 EL Butter
1 TL Kümmel
300 ml Gemüsebrühe
1 Bund Schnittlauch
200 ml Sahne
etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Außenblätter und Strunk des Rotkohls entfernen und in je 2 cm breite Würfel schneiden. Die Außenblätter des Rosenkohls entfernen, Rosenkohl in einzelne Blätter teilen. Zwiebel und Knoblauch würfeln. Penne nach Packungsangabe in sprudelndem Salzwasser kochen. Währenddessen Butter in einem Topf erhitzen. Darin bei mittlerer Temperatur Zwiebel, Weiß- und Rotkohlwürfel anschwitzen. Kümmel und Knoblauch kurz mit anschwitzen, dann das Ganze mit Gemüsebrühe ablöschen. Rosenkohl zufügen und alles bei geschlossenem Deckel 5 Minuten köcheln lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Sahne an das Gemüse gießen, das Ganze mit Salz, Pfeffer und einer Prise geriebener Muskatnuss abschmecken. Zum Servieren Nudeln mit dem Kohlgemüse mischen, auf vier Teller verteilen und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.