

Weißkohlspaghetti mit Pesto

Zutaten

500 g Weißkohl
500 g Dinkelspaghetti
150–200 ml Pesto (nach Geschmack)
50 g Zedernüsse
100 ml Apfelsaft
100 ml Wasser
2 EL Sojasoße
Olivenöl
Pfeffer und Salz

Zubereitung

Kohl vom Strunk befreien, halbieren und in dünne Streifen schneiden (ähnlich den Spaghetti). In einer großen Pfanne mit Olivenöl unter ständigem Rühren anbraten, mit Apfelsaft, Wasser und Sojasoße löschen und 10 Min. bei geschlossenem Deckel garen. In der Zwischenzeit die Nudeln kochen und die Zedernüsse in einer Pfanne ohne Öl leicht rösten. Den Kohl mit Pfeffer und Salz abschmecken, das Pesto unterrühren und alles unter die Nudeln heben. Auf tiefen Tellern anrichten, anschließend mit den Nüssen bestreuen und servieren