



## Deutsch-Italienische Freundschaft: Pasta mit Spitzkohl

### 2 Portionen

250 g Penne  
Salz

1 EL Margarine  
1/2 Spitzkohl

1 kleine Lauchstange  
1 kl. Prise Zucker  
1/2 Pack. Gorgonzola  
100 ml Gemüsebrühe  
etwas Sahne  
Salz und Pfeffer

### 4 Portionen

500 g

2 EL  
1  
1 große  
1 gr. Prise  
1 Pack.  
200 ml  
noch etwas

Das sollten Sie zuhause haben:  
Salz, Margarine, Zucker, Gemüsebrühe,  
etwas Sahne

Tipp:  
Statt Spitzkohl können Sie auch  
Wirsing oder Spinat nehmen, geht  
alles blitzschnell und schmeckt sehr  
lecker. Vorsichtig beim salzen, weil  
Käse und Brühe schon Salz enthalten.

### Zubereitung

Vom Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen, den Kohl der Höhe nach vierteln, Stung keilförmig ausschneiden, wegwerfen, den Kohl in feine Streifen scheiden, in ein Sieb geben und gut abbrausen.

In einer großen Pfanne die Margarine erhitzen und den Kohl tropfnass dazu geben, bei schwacher Hitze dünsten. In der Zwischenzeit den Lauch waschen, putzen, in feine Streifen schneiden und zum Kohl geben. Weiterbrutzeln lassen. Nach ca. 5 Min. den Zucker drüberrieseln lassen. Immer gut wenden. Leicht karamellisieren lassen. Die Brühe angießen. Den Gorgonzola würfeln, unter die Mischung ziehen, Temperatur zurückstellen. Aufpassen, dass der Kohl weder zu hart, noch zu weich wird.

Nun die Nudeln nach Packungsanweisung kochen, abtropfen lassen und zum Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.