

Pasta mit Krautstiel



Zutaten

500 g Krautstiel
1 roter Peperoncini oder ½ rote Peperoni
1 Zwiebel
3 Esslöffel Olivenöl
Salz
400 g Teigwaren, z.B. Orecchiette oder Krausnudeln

Zubereitung

Krautstielstängel und –blätter separat in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Peperoncini/Peperoni in feine Ringe/Streifen schneiden. Zwiebel hacken.

Krautstielstängel, Peperoncini/Peperoni und Zwiebel in einer Bratpfanne oder im Wok im Öl bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 5 Min dünsten. Krautstielblätter dazugeben und ca. 3 Min mitdünsten. Mit Salz würzen.

Teigwaren in reichlich Walzwasser bissfest garen. Abgiessen und abtropfen lassen. Zum Gemüse geben und alles mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.