

## Tagliatelle mit pikantem Weißkohl

### Rezeptkiste

Frische Tagliatelle mit knackigem Weißkohl und einer selbstgemachten Chilipaste entfachen ein Feuer auf der Zunge.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

### Zutaten für ca. 2 Portionen:

- 250 g Tagliatelle
- 200 g Weißkohl
- 1 Zwiebel
- 1 Chili/Peperoni
- 1 walnussgroße Ingwerknolle
- 1 TL scharfer Senf
- 3 EL Rapsöl
- 2 TL asiatische Gewürze
- 1 Prise Salz

### Zubereitung:

1. Ingwer schälen, Chili/Peperoni entkernen und beides grob hacken. Mit dem Senf und 5 EL Wasser fein pürieren.
2. Zwiebeln in Streifen und den Kohl ganz fein schneiden.
3. Einen Topf mit Wasser für die Nudeln aufsetzen und 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen.
4. Die Zwiebel in der Pfanne goldgelb braten, den Kohl hinzufügen und diesen 5 Minuten unter Rühren dünsten.
5. Die Nudeln nebenbei ins kochende Wasser geben und 4 Minuten kochen.
6. Den fertigen Kohl in eine Schüssel geben, salzen und die Hälfte der Chilipaste dazugeben und vermengen.
7. Die fertigen Nudeln abschütten und mit der restlichen Chilipaste vermengen.
8. Beides auf einem Teller anrichten und warm genießen.

### Unser Tipp!

Als Alternative zu der scharfen Paste kann weniger Chili/Peperoni oder auch mittelscharfer Senf verwendet werden. Wer gar nicht scharf essen möchte, kann ein milderer Basilikumpesto nehmen.

Ökullus wünscht **Guten Appetit!**