Grünkohl-Pasta

mit Soja-Geschnetzeltem

Zutaten für 2 Personen:

Pasta

150 g Nudeln
(z. B. Penne)
150 g Grünkohl
3 EL Olivenöl
1 Schalotte
1/2 rote Chili
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
100 g Parmesan
einige rote Pfefferkörner
1 Zitrone
150 g Soja-Geschnetzeltes

Den Grünkohl waschen, den Strunk entfernen und in mundgerechte Stücke zupfen.

Die Nudeln in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser bissfest garen.

In der Zwischenzeit die Schalotte schälen und fein hacken. Die Chili entkernen und die Hälfte der Schotte ebenfalls fein hacken.

Wasser aufkochen, um darin das Soja-Geschnetzelte 10 Minuten aufweichen zu lassen. Anschließend das Wasser abgießen und das Geschnetzelte ausdrücken.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Chili und Knoblauch darin schwenken und das Soja-Geschnetzelte hinzugeben. Nach einigen Minuten starken Anbratens den Grünkohl hinzugeben und bei geschlossenem Deckel etwa 5 Minuten dünsten lassen.

Zuletzt die Nudeln abgießen und mit einem Rest Kochwasser in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer, Parmesan und etwas Zitronensaft verfeinern. 5 Minuten ziehen lassen und servieren. Nach Belieben mit einigen roten Pfefferkörnern garnieren.