

# NUDELN MIT PALMKOHL, RÄUCHERLACHS UND FETA

## Zutaten für 4 Portionen:

1 EL	Olivenöl
1 Zehe	Knoblauch, fein gehackt
½	rote Zwiebel, oder eine ganze Schalotte, fein gehackt
2 Handvoll	Schwarzkohl oder Mangold, in mundgerechte Stücke geschnitten
1 dl	Weißwein, trocken
50 g	Räucherlachs
75 g	Feta-Käse, zerkleinert
500 g	Pasta

Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch bei geringer Hitze etwas schmoren lassen.

Den Schwarzkohl hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Alles zugedeckt 7 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Dann den Räucherlachs hinzugeben und 3 Min. weiter köcheln lassen. Den Feta-Käse hinzugeben und die Pfanne vom Herd nehmen.

In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Die Nudeln mit Sauce vermengen und je nach Geschmack mit weiterem Olivenöl servieren.

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!



REGIONAL · ÖKOLOGISCH · NACHHALTIG