

Wirsing-Pasta mit Bratwurst und Zitronen-Frischkäse-Sauce

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

300 g grüne Tagliatelle
2 Bratwürstchen
150 g Wirsing
200 g Kräuterfrischkäse
1 rote Zwiebel
1 Zitrone
2 Esslöffel Pflanzenöl
150 ml Gemüsebrühe
50 ml Weißwein
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Wirsing gehört für dich in die Winterküche? Das muss sich schleunigst ändern, denn der vielfältige Kohl glänzt auch im Frühling. Besonders, wenn er mit Pasta und einer milden Zitronen-Frischkäse-Sauce zusammentrifft. Und die deftigen Bratwürstchen dazu? Die sind zeitlos - die passen immer.

- 1 -

Salzwasser aufkochen und Tagliatelle nach Packungsanweisung al dente kochen.

- 2 -

Zwiebel schälen und fein würfeln. Wirsing in dünne Streifen schneiden. Zitronenschale abreiben.

- 3 -

Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel 3 Minuten braten. Mit Gemüsebrühe und Wein ablöschen. Frischkäse unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Wirsing hinzufügen und abgedeckt ca. 5 Minuten köcheln lassen. Zitronenabrieb unterrühren.

- 4 -

Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und Bratwürstchen 5-7 Minuten rundherum anbraten.

- 5 -

Tagliatelle abseihen und mit Wirsingsauce vermengen. Auf Teller verteilen und mit Bratwürstchen servieren.