

Kochen**Sven Bach****Montag, den 08.11.2021****Weißkraut-Penne mit Emmentaler****Zutaten**

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
300 g Weißkraut
1 Karotte
1 EL Öl
1 EL Tomatenmark
100 ml Gemüsebrühe (ohne Zusatzstoffe)
50 g Frischkäse
1 TL Currypulver
¼ TL Majoran
etwas Muskat
70 g Penne
Pfeffer, Salz
25 g Emmentaler

Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauch schälen, klein würfeln. Weißkraut und Karotte reinigen, Karotte in Scheiben und das Weißkraut in feine Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Knoblauch und 1 EL Tomatenmark darin kurz anbraten.
2. Nach ca. 2 Minuten das Kraut und die Karotten dazugeben, mit der Gemüsebrühe immer etwas ablöschen, damit nichts einbrennt. Ca. 5 Minuten dünsten. Dann Frischkäse, Curry, Majoran und etwas Muskat in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten im geschlossenen Topf dünsten.
3. Währenddessen die Penne in Salzwasser kochen und den Emmentaler reiben.
4. Das Weißkrautgemüse mit Pfeffer und Salz abschmecken, eventuell nochmals Curry und Majoran zufügen. Penne mit dem Gemüse mischen und mit Emmentaler bestreut servieren.