



Federkohl mit Knoblauch, Kümmel und Farfalle

Man könnte dieses Rezept auch als Pastagericht deklarieren, doch der Federkohl spielt hier vom Geschmack und der Menge her die Hauptrolle. Er wird vorab in einer milden Bouillon 5 Minuten blanchiert, das macht ihn weich und er verliert dabei etwas an Bitterkeit. Danach wird er in Knoblauch-Kümmelbutter gedünstet. Die gekochten Farfalle und grob geraffelter Sbrinz werden erst zum Schluss untergemischt.

Zutaten

200g	Federkohl
1,5l	milde Gemüsebouillon
20g	Tafelbutter
1	Knoblauchzehe
1/3Tl	Kümmel
50g	Farfalle
20g	Sauerrahm
30g	Sbrinz
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Dicke Strunk- und Kielteile vom Federkohl wegschneiden. Blattwerk zu ca. 3cm breiten Streifen schneiden. 5 Minuten in der Gemüsebouillon köcheln lassen. Abgießen und den Federkohl abtropfen lassen.

Knoblauch grob hacken, Kümmel im Mörser leicht zerstoßen. Tafelbutter in einer weiten Pfanne aufschäumen lassen, Knoblauch und Kümmel zugeben und 2-3 Minuten dünsten. Federkohl zugeben und 5 Minuten mitdünsten, dabei ab und zu wenden.

Nebenher Farfalle gar kochen. Abgießen und zum Federkohl geben. Sbrinz durch die Röstiraffel reiben. Etwas Sbrinz zur Dekoration beiseite stellen. Sbrinz und

Sauerrahm zugeben und alles vermischen. Mit wenig Pfeffer würzen. Anrichten und mit Sbrinz bestreuen.





