

# "Federkohl pikant"



## Zubereitung

1. Vom Federkohl die Stiele und die dicken Blattrippen entfernen. Die Blätter nun in feine Streifen schneiden und diese 5 Minuten im kochenden Salzwasser blanchieren. Wasser abschütten und alles kurz mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und in feinste Streifchen schneiden.
3. Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen.
4. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Knoblauch und Peperoncino darin andünsten. Dann den Federkohl beifügen und 2-3 Minuten mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Nudeln in ein Sieb abgiessen und sofort ohne Abtropfen zum Federkohl geben.
6. Alles gut mischen und nochmals heiss werden lassen.
7. Anrichten und mit dünnen Käsespänen bestreuen.

## Zutaten

600g	Federkohl
2	Knoblauchzehen
500g	Teigwaren
1	Peperoncino
60g	Sprinz

Pfeffer, Salz, Olivenöl

Guggi's  
Märt lokal &  
frisch

**En Guete!**

[guggismaert.ch/rezepte](http://guggismaert.ch/rezepte)