



Rezept für Spitzkohl mit Pesto-Sahne

- | | |
|------------------|---|
| 1 Spitzkohl | vierteln, vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. |
| 300 g Möhren | in feine Streifen schneiden. |
| 1 Zwiebel | würfeln, in |
| 2 EL Öl | andünsten. Kohl und Möhren hinzufügen, kurz mit anbraten. |
| 400 g Sahne | hinzugießen, |
| 3 EL Pesto rosso | einrühren, für ca. 6 Min. köcheln lassen. |
| 1 EL Stärke | mit etwas kaltem Wasser verrühren und in die Soße einrühren. Köcheln lassen, bis die Soße etwas eindickt, mit |
| Salz, Pfeffer | würzen. Dazu passen Pasta und Baguette. |