

Grünkohl-Cashew-Pasta

2 Personen

400 g	Grünkohl, frisch oder 600 g Grünkohl Tk
300 g	Spaghetti
120 g	Cashewkerne oder ½ Glas Chashewmus
½	Zitrone, Schale und Saft
3	Knoblauchzehen
6 Zweige oder	Basilikum, frisch
1TL gehäu	Estragon, getrocknet
4 EL	Olivenöl
½ TL	Chiliflocken
	Salz, Pfeffer



Grünkohl rupfen, 2 Min. blanchieren, mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen.
Wasser nicht weggießen, darin die Pasta nach Packungsanleitung kochen.
TK Grünkohl nach Anleitung im Topf tauen und einige Minuten kochen

Cashewkerne ohne Öl leicht golden anrösten.
Knoblauch in Scheiben in 4 EL Öl anbraten

Knoblauch mit Öl, Basilikum, Cashewkerne, Zitronenabrieb, Chiliflocken und Grünkohl
mit ½ Tasse Pastawasser pürieren.
Nach Bedarf noch etwas Pastawasser hinzugeben, sodass eine cremige Soße entsteht,
mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Sriracha abschmecken.

Die abgetropften Spaghetti mit der Soße gut vermengen,
mit Basilikumblättchen und ein paar Tropfen Olivenöl servieren.