

# Spitzkohl-Pilz-Pastasotto

## Für zwei Personen

200 g Spitzkohl	15 g getr. Steinpilze	100 g Zwiebeln
250 g griech. Reismudeln	80 g Parmesan	4 EL Sahne
100 ml Weißwein	500 ml Gemüsefond	3 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Spitzkohl waschen, den Strunk entfernen und die Blätter in dünne Streifen schneiden. Die getrockneten Steinpilze in kleine Stücke zerbröseln und in 150 ml kochendem Wasser einweichen. Die Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Den Parmesan reiben. Den Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und die Reismudeln hinzufügen. Den Gemüsefond aufgießen und für 5 Minuten köcheln lassen. Den Spitzkohl, die Pilze und das Lorbeerblatt hinzugeben und für weitere 7 Minuten köcheln lassen. Die Sahne dazu gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend den Parmesan unterrühren und für 5 Minuten ruhen lassen. Das fertige Pastasotto mit den Thymianzweigen garnieren.

Bastian Keil am 22. Januar 2018