



# Unser Rezept

## DER WOCHE

---

### TAGLIATELLE MIT PALMKOHL

---

#### ZUTATEN:

1 EL Olivenöl  
1 Zehe Knoblauch (fein gehackt)  
1/2 Zwiebel (fein gehackt)  
2 Handvoll Palmkohl (mundgerechte Stücke)  
100 ml Weißwein  
50 - 100g Räucherlachs  
100g Feta-Käse  
500g Tagliatelle  
Salz und Pfeffer

#### ZUBEREITUNG:

1. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch bei geringer Hitze etwa schmoren lassen.
2. Den Palmkohl hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Alles zugedeckt 7 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
3. Dann den Räucherlachs hinzugeben und 3 Min. weiter
4. köcheln lassen.
5. Den Feta-Käse hinzugeben und die Pfanne vom Herd nehmen.
6. In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanleitung kochen.
7. Die Nudeln mit Sauce vermengen und je nach Geschmack mit weiterem Olivenöl servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit

---

GEMÜSE  GÄRTNEREI

---

Florian und Claudia Prietz GbR - Nußbaumstraße 9 - 83533 Edling

[www.gemuesegaertneri.com](http://www.gemuesegaertneri.com)

[kontakt@gemuesegaertneri.com](mailto:kontakt@gemuesegaertneri.com) - 0176/23949100