

# KOCH BIBLIOTHEK

## Schleswig - Holstein

Im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG, Tel. 0171-9073606

Immer am Dienstag ab 10.00 Uhr, oder nach Vereinbarung

[www.kochbuchbibliothek-sh.de](http://www.kochbuchbibliothek-sh.de)

*Herbstzeit*

### Nudeliger Zitronen-Rosenkohl

**Zutaten** für 4 Personen: 400 Gramm Bandnudeln, 400 Gramm Rosenkohl geputzt, 1 Bio Zitrone, 2 Esslöffel gutes Olivenöl, 6 Esslöffel Frischkäse, 2 Teelöffel Honig, 2 Teelöffel getrockneter Thymian, geriebener Parmesan nach Geschmack, Salz, Pfeffer aus der Mühle

- Rosenkohl putzen, waschen
- Rosenkohlblättchen voneinander lösen
- Zitrone waschen, abtrocknen und abreiben
- Saft auspressen
- Nudeln nach Anweisung bissfest kochen
- In ein Sieb abgießen, etwas Kochwasser auffangen
- Öl in einer Pfanne erhitzen
- Rosenkohlblättchen darin ca. 2 Minuten anbraten
- Abrieb der Zitrone, Saft, Frischkäse, Thymian und Honig zugeben
- Nach Geschmack mit Kochwasser verdünnen
- Nudeln zugeben
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- Nach Geschmack mit Parmesan bestreuen

