

FEDERKOHL-KASTANIEN-PENNE

500 g Federkohl Salzwasser 2 abschrecken, -	in grobe Streifen schneiden, im Min. blanchieren, kalt abtropfen
1 EL Butter 1-2 Zwiebeln, geschnitten 2-3 Knoblauchz. gepr. -	zusammen in zugedeckter Pfanne andämpfen
300 g Kastanien, tiefgek. -	dazu geben, mitdämpfen
1 dl Weisswein 3 dl Gemüsebouillon Federkohl weich kochen -	ablöschen, in offener Pfanne zur Hälfte einkochen lassen, dann beigeben und 5-10 Min. knapp
100 g Kräutercantadou Pfeffer	darunter rühren, abschmecken

Penne:

300-400 Penne aus Kastanienmehl im Salzwasser al dente kochen, unter die Gemüsesauce mischen

Kathrin Fröhlich

