Spitzkohlpfanne mit Pasta

Zutaten für etwa 3 Personen

1	Stück	Spitzkohl (mittelgroß)
2	EL	Olivenöl
150	ml	Wasser
1	Pack	Sahne
1	TL	Mehl (oder Bindemittel, wie Bindobin ...)
		Hefeflocken
		Salz, Kümmel, Muskat, Pfeffer
300	g	Spirelli

Zubereitung

Pasta in einem großen Topf kochen. Währenddessen ...

Öl in der Pfanne erhitzen. Währenddessen Spitzkohl mit einem großen Messer in feine Streifen und dann einmal quer schneiden und in der Pfanne anbraten. Kümmel, Salz und Muskat hinzufügen. Wenn der Kohl gut angebraten, d. h. an einigen Stellen gebräunt ist, Wasser übergießen und dieses einkochen lassen. Zum Schluss Sahne und Mehl schneill einrühren und pfeffern.

Den Kohl als Sauce zu der Pasta auf den Tellern servieren und mit Hefeflocken übersteuen.

FERTIG!!