Pasta mit Rahmwirsing und Äpfeln

Zutaten (für 4 Portionen)

400 g Pasta
2 Äpfel (à ca. 150 g)
2 EL Majoran
80 g Walnüsse
2 Zwiebeln
400 g Wirsing
4 EL Olivenöl
400 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Pasta in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

2. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

3. Walnüsse grob hacken.

4. Zwiebeln fein würfeln. Wirsing putzen, in feine Streifen schneiden, waschen, abtropfen lassen. 2 El Öl im Topf erhitzen. Wirsing darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten braten. Zwiebeln zugeben, 2 Minuten mit braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Brühe und Sahne zugießen, aufkochen, vom Herd nehmen.

5. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Apfelscheiben darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten hellbraun braten. Wenden, Nüsse zugeben und 3 Minuten weiterbraten. Majoranblättchen zugeben (Vorsicht, es kann spritzen!), Pfanne vom Herd nehmen.

6. Pasta in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und zum Rahmwirsing geben. Noch einmal kurz Aufkochen.

7. Pasta auf Tellern anrichten und die Apfel-Nuss-Mischung darübergeben.

GUTEN APPETIT!