

Svartkål med pasta

(4 portioner)

ca 400 g svartkål

1 gul lök

1 vitlösklyfta

1 msk matolja, gärna olivolja

1 dl grönsaksbuljong

2 dl vispgrädde

1/2 dl finriven parmesanost

salt och svartpeppar

1 dl pumpafrön



Till servering: Pasta och rökt skinka

1. Skölj och strimla kålen. Ta bort grova mittsträngar på bladen. Skala och finhacka lök och vitlök.
2. Fräs lök, vitlök och kål i matoljan i en stor panna några minuter. Rör ner buljongen och grädden.
3. Koka på medelvärme 4-5 minuter. Blanda ner osten. Smaka av med salt och peppar.
4. Servera kålen med pasta, rökt skinka och rostade pumpakärnor