

Weißkohl-Spaghetti mit Pesto

700 g Weißkohl	vom Strunk befreien, halbieren und in dünne Streifen schneiden (ähnlich den Spaghetti).
Olivenöl	In einer großen Pfanne mit
100 ml Apfelsaft	unter ständigem Rühren anbraten, mit
100 ml Wasser	und
2 EL Sojasoße	ablöschen und 10 Minuten bei geschlossenem Deckel garen.
500 g Dinkelspaghetti	In der Zwischenzeit
50 g Cashewkerne	kochen und
	in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten.
Pfeffer und Salz	Den Kohl mit
165 ml Pesto	abschmecken,
	unterrühren und alles unter die Nudeln heben.

Auf tiefen Tellern anrichten und mit den gerösteten Nüssen bestreut servieren.