

„ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA“

ZUTATEN

- 1 Knoblauchzehe
- Natives Olivenöl extra nach Bedarf
- Salz nach Belieben
- 1 frische Chilischote
- 350 g Orecchiette-Nudeln
- 600g Stängelkohl

ZUBEREITUNG

Den Stängelkohl waschen und gut putzen und dabei nur die noch geschlossenen Blüten, die Blätter und die noch zarten Stängel übrig lassen.

Das Wasser zum Kochen bringen und den Stängelkohl für circa 5 Minuten blanchieren. Abgießen und das Kochwasser beiseite geben.

4 EL Olivenöl in eine Antihaftpfanne geben und darin 3 Minuten lang den Knoblauch und die Chilischote anbraten.

Wenn der Knoblauch goldgelb ist den Stängelkohl dazugeben und mit Salz abschmecken. Bei niedriger Hitze 15 Minuten lang kochen lassen. Falls nötig, je eine Suppenkelle des Kochwassers hinzufügen.

Die Orecchiette-Nudeln in kochendem Salzwasser kochen. 5 Minuten vor dem Ende der Garzeit abseihen und zum Stängelkohl in die Pfanne geben.

Etwas von dem Wasser, in dem das Gemüse gekocht wurde, hinzufügen, damit die Nudeln nicht austrocknen und die Garzeit in der Pfanne beenden. Gut vermischen.

Sehr heiß servieren.