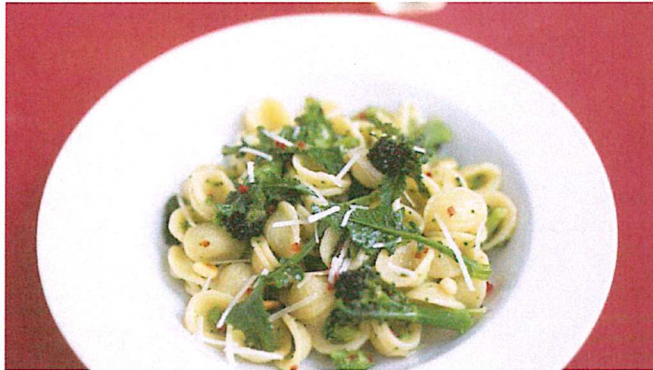


Ein Winterrezept

Einfach, schnell und lecker!

Pasta mit Cima di Rapa



Zutaten für 4 Portionen

600 g Cima di rapa

4 EL Olivenöl kalt gepresst

1 Zwiebel und 3 Knoblauchzehen fein gehackt

2 Sardellenfilets

1 Chilischote fein gehackt

Salz und Pfeffer aus der Mühle

500 g (Orecchiette-)Nudeln

geriebener Pecorino oder Parmesan

Rezept

Die harten, holzigen Stängel des Cima di rapa entfernen; es werden nur die zarten Teile, die inneren Blätter sowie die Röschen (Blüten) verwendet. Das Gemüse nicht zu klein schneiden.

Die Zwiebel schälen und hacken. Die Knoblauchzehen schälen und in Scheibchen schneiden.

Das Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin leicht golden dünsten. Den Cima di rapa beifügen und die Bouillon dazugießen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten nicht zu weich garen. Salzen und pfeffern.

Kalte Butter darunter mischen.

Den Parmesan in Späne hobeln oder mit dem Sparschäler schneiden.

Den Cima di rapa in eine vorgewärmte Schüssel anrichten und die Parmesanspäne darüber verteilen. Sofort servieren.