

Cime di rapa

für ca. 3 Personen

300 Gramm Hartweizen-Nudeln, bestenfalls Orecchiette
(etwa 600-700 Gramm) einen dicken Bund Cime di rapa (Stängelkohl)
Parmesan, Olivenöl, 1-2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Peperoncino

Cime di rapa gut waschen, die harten Enden der Stängel abschneiden und wegwerfen. Die verbliebenen cime in drei Finger breite Streifen schneiden und in gesalzenem, kochendem Wasser 1-2min ankochen, nur leicht abtropfen lassen, aber nicht trocknen.

Das Kochwasser nicht abschütten, sondern auffangen, um darin dann die Orecchiette bissfest zu kochen.

In der Zwischenzeit: In einer großen Pfanne Knoblauch und gegebenenfalls Peperoncino (und/oder 1-2 eingelegte Sardellen) in Olivenöl leicht anbraten, Salz und Pfeffer dazu.

Nun legen wir die noch feuchten cime di rapa mit in die Pfanne, geben eine Handvoll Bruchstücke Parmesankäse dazu und vermengen, bzw. binden alles gut.

Ist die Pfanne groß genug, können auch die gekochten Nudeln mit in das Gemüse gerührt werden.

Orecchiette eignen sich gut, weil sie die „Soße“ gut binden.

Wer bis jetzt keinen Parmesankäse dazu getan hat, kann seinen Teller mit geriebenem Käse verfeinern.



Italienischer Stängelkohl frisch vom Feinkosthändler
(Foto: Giuseppe Maio)



... aufnehmen und genießen! (Foto: Giuseppe Maio)

