AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	Winter	Italien

CIME DI RAPA MIT CASARECCE



Rezept: Rudolf Trefzer, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das vor allem in Süditalien angebauten Cime di Rapa, deutsch Stängelkohl, haben Charakter, ebenso die Casarecce: Da bleibt was zum Beissen! Cime di rapa mit geschlossenen Blüten kaufen - offene Blüten haben einen «kohligen» Beigout.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

0.6 dl	Olivenöl	400 g	Cime di Rapa
8	Sardellenfilets	500 g	Casarecce (Teigwaren)
4 Zehen	Knoblauch		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Cime di Rapa rüsten, die dicksten Stängel wegschneiden, klein schneiden und im Salzwasser 2 Min. blanchieren, so dass die Stücke noch Biss haben.
2. Olivenöl in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Sardellen vierteln in der Pfanne schmelzen. Knoblauch rüsten, in Scheibchen schneiden, in die Pfanne geben und garen lassen. Cime di Rapa dazugeben.
3. Casarecce nach Paketangabe knapp al dente kochen. Abgetropfte Teigwaren zum Gemüse in die Bratpfanne geben, durchziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Heiss in die gewärmten Teller geben und einen Faden Olivenöl darübergeben.

TIPP: Vor der Servieren mit geriebenem Pecorino bestreuen.