

Orecchiette mit Pilzen und Rosenkohl

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Personen

170 g Orecchiette
 220 g Rosenkohl
 100 g gemischte Pilze
 1 Schalotte
 2 Esslöffel Instant-Gemüsebrühe
 2 Knoblauchzehen
 1 Zweig(e) Thymian
 1 Zitrone
 2 Esslöffel Olivenöl
 1 Esslöffel Butter
 50 g geriebener Parmesan oder vegetarischer Hartkäse

Wie die Italiener: Pasta, Sauce, Gemüse – alles in einen Topf. Und am Ende gibt's noch eine feine Haube Parmesan oben drauf. Herrlich aromatisch, herrlich lecker und so einfach.

- 1 -

Für die Nudeln in einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Anschließend salzen. Schalotte fein zerkleinern und Knoblauchzehen zerdrücken. Thymianblätter vom

Stängel zupfen und hacken. Die Zitrone entsaften, den Rosenkohl grob zerkleinern und die Pilze putzen.

- 2 -

In einem Topf 1 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen, dann den Rosenkohl dazugeben und 3-4 Minuten andünsten, bis er weich ist. Mit Salz sowie Pfeffer würzen und anschließend auf einem Teller beiseite stellen.

- 3 -

Den gleichen Topf ein weiteres Mal mit einem 1/2 EL Olivenöl erhitzen und die Pilze darin ca. 5 Minuten andünsten. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. In der Zwischenzeit die Orecchiette ins Kochwasser geben und ca. 8-10 Minuten garen, bis sie al dente sind. Sobald sie gar sind, abseihen und ca. 50 ml Nudelwasser für später aufbewahren.

- 4 -

In dem Topf, in dem du die Pilze gegart hast, erneut einen 1/2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Knoblauch, Thymian und Schalotten ca. 30 Sekunden darin andünsten. Dann Gemüsebrühe, Butter, 1 EL Zitronensaft und das Nudelwasser dazugeben. Köcheln lassen, bis die Sauce leicht andickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 -

Pasta, Rosenkohl, Pilze und die Hälfte des Parmesans zur Sauce geben und alles gut vermengen. Auf Tellern verteilen und mit dem restlichen Parmesan garnieren.