

BLUMENKOHL-PASTA

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Zutaten

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Peperoncino
- 2 EL [aglio, olio e peperoncino](#)
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Blumenkohl, ca. 600g
- 400g Pasta
- Salz
- 1/2 dl Olivenöl
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Peperoncino mitsamt Kernen in feine Ringe schneiden. Petersilie hacken. Blumenkohl in kleine Röschen teilen, den Strunk gut schälen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne reichlich Salzwasser aufkochen. Pasta im Wasser al dente kochen. Den Blumenkohl beifügen und für 5 Minuten mitkochen. Gleichzeitig in einer kleinen Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Knoblauch und den Peperoncino darin andünsten. Pasta mit Blumenkohl abgiessen und zurück in die Pfanne geben. Knoblauch-Öl und Petersilie beifügen und alles mischen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren. Nach belieben geriebenen Käse dazu servieren.

LaCucina
TEE & GEWÜRZE
BERN UND ZÜRICH | lacucina.ch

