Italienische Rezepte

Penne Con Cavolfiore - Penne Mit Blumenkohl Gemüse

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Italien, Penne, Teigware, Gemüse, Nudeln

1	dl	Olivenöl		Salz
1		Knoblauchzehe; gequetscht	500 g	Penne
1	kg	Tomaten; geschält, entkernt und nicht zu fein gehackt	100 g	Petersilie; gehackt
				Pfeffer
1	mittelgr.	Blumenkohl		Pecorino; frisch gerieben
2	dl	Wasser		

Knoblauch in nicht zu heißem Öl anziehen, nicht braun werden lassen. Tomaten beifügen und unter Umrühren garen, bis sie weich werden.

Blumenkohl, in kleine Röschen aufgeteilt, beifügen und alles mischen. Siedendes Wasser dazugießen und das Gemüse ca. 30 Minuten garen.

Stark gesalzenes Wasser zum Sieden bringen.

Penne hinein geben und etwa 8 bis 10 Minuten knapp 'al dente' garen. Wasser abgießen, Penne sofort auf das Gemüse schütten.

Mit Petersilie, viel frisch gemahlenem Pfeffer und frisch geriebenem Pecorino bestreut auftragen.

Am Tisch dann, vor dem Servieren, vermengen.