

Italienische Rezepte

Dinklestrozzapreti mit Blumenkohl und Pecorino

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Milchprodukte, Teigwaren

350 g	Strozzapreti; Dinkelnudeln		- gemahlen
	- Pfarrerwürger	1	Msp. Chilipulver
299 g	Blumenkohl; nur Röschen	100 g	Pecorino; Würfel
200 g	Kartoffeln; Würfel	2	Essl. Kräuter, frisch; gehackt
200 g	Tomaten, reif, hart		- (Origano, Thymian
	- gehäutet, entkernt, W		Basilikum)
8	Essl. Olivenöl extravergine; (I)		Basilikumblätter zum
2	Essl. Olivenöl extravergine; (II)		- Garnieren
2	Knoblauchzehen		Salz
1	Chilischote, getrocknet		

In einer Pfanne Öl (I) mit Knoblauch und Chilischote erhitzen. Kohl und Kartoffeln unter Rühren dazu geben. Ohne Deckel etwa 10 Minuten garen, ein halbes Glas warmes Wasser nach dem Einrühren dazu geben.

Die Gemüse sollen bissfest belieben.

Tomaten zugeben, vorsichtig umrühren, salzen und noch etwa 5 Minuten garen.

Nudeln bissfest garen, abtropfen und in die Pfanne geben.

Auf grosser Flamme schnell vermengen.

Flamme löschen, Käse, gemischte Kräuter, Öl (II) und Chilipulver zufügen. Nochmals sorgfältig umrühren, Basilikumblätter darauf geben, sofort servieren.