



Pasta mit Rosenkohl und Topinambur

ARBEITSZEIT
ca. 15 Minuten

KOCH-/BACKZEIT
20 Minuten

PORTIONEN
4 Personen



ZUTATEN

200 g Pasta
300 g Rosenkohl
200 g Topinambur
50 g Pinienkerne
1 Bio-Zitrone
1/2 Bund Petersilie
2 EL Butter
200 g Schlagsahne
Muskat
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Pasta in kochendem Salzwasser garen.
Rosenkohl waschen und mit einem Hobel in feine Scheiben hobeln.
Topinambur schälen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden.
Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten.
Die Zitrone waschen und trocknen. Die Hälfte der Schale mit einem Sparschäler abschälen. Die Schale in feine Streifen schneiden, anschließend die Zitrone auspressen.
Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter in feine Streifen schneiden.
Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Rosenkohl und Topinambur darin ca. 5 min. dünsten. Die Pasta dazugeben, mit der Sahne ablöschen und ca. 3 min. köcheln lassen.
Zitronenschale, Saft und Petersilie dazugeben und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Pasta auf Teller aufteilen und mit den Pinienkernen bestreuen.

Wir wünschen einen guten Appetit!