Pasta mit Rosenkohl

In diesem ebenso einfachen wie leckeren Rezept wird Pasta mit Rosenkohl kombiniert. Die braune Butter und die gerösteten Haselnüssen verleihen dem Gericht eine raffinierte Note.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

500 g	Nudeln
6 EL	Butter
100 g	Haselnüsse
1 EL	Olivenöl
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Schalotten
500 g	Rosenkohl
50 g	Parmesan
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für Pasta mit Rosenkohl die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und unter gelegentlichem Umrühren so lange erwärmen, bis sie sich goldbraun färbt. Den Schaum abschöpfen und die restliche Butter in eine Schüssel umfüllen.

2. Die Haselnüsse in einer kleinen Pfanne (ohne Fett) leicht anrösten. In ein Handtuch füllen und gegeneinander reiben, so wird ganz leicht die Haut entfernt. Dann die Nüsse grob hacken. Rosenkohl putzen, waschen und in Scheiben schneiden.

3. Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Nudeln darin al dente kochen. Danach abgießen und abtropfen lassen.

4. In der Zwischenzeit das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Rosenkohl dazugeben und in ca. 5-7 Minuten weich dünsten lassen.

5. Dann die Nudeln und die Haselnüsse untermischen. Mit der braunen Butter übergießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut umrühren. Mit Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Tipp

Wer mag, kann die Pasta mit Rosenkohl mit etwas klein gewürfeltem Speck verfeinern.