Penne mit Romanesco

Die Penne mit Romanesco ist das ideale Rezept, wenn du wieder einmal schnell ein köstliches Gericht auf den Tisch zaubern möchtest.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

400 g	Penne (oder andere Nudeln)
1 Kopf	Blumenkohl (Romanesco)
250 ml	Créme frâiche
	Salz und Pfeffer
100 g	Parmesan gerieben

Zubereitung

1. Die **Penne** in kochendem Salzwasser laut Packungsanleitung al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit den **Romanesco** putzen und klein zerteilen, und im kochendem Wasser mit Salz zirka 5 Minuten kochen, danach abseihen.
3. Die Nudeln und das Gemüse in einen Topf geben, Créme frâiche zugeben, verrühren und erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit gerieben Parmesan bestreuen.
4. Das fertige Nudelgericht Teller anrichten und servieren.

Tipp

Anstelle von Parmesan kann man die Penne Romanesco auch mit zerbröseltem Feta-Käse garnieren.