



PASTA SELBER MACHEN

Nudeln machen glücklich!

Pasta mit Rosenkohl



Zutaten für 2 Personen:

ca. 150 g Rosenkohlblätter

1 EL Olivenöl

1 kleine Zwiebel

30 g Pancetta, ersatzweise roher Schinken

1 EL gehackte Mandeln oder Mandelstifte

1 EL Balsamico di Modena

Salz, Pfeffer

250 g Spaghetti oder 2 Portionen selbst gemachte Tagliatelle

frischer Parmesan

Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Rosenkohl putzen, die Blätter vorsichtig, soweit es geht, ablösen. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, ebenso den Pancetta (rohen Schinken).

Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen und die Zwiebeln anbraten. Pancetta zugeben und kurz braten. Rosenkohlblätter und die Mandeln zufügen und 2 Minuten braten. Den Balsamico angießen, würzen und noch 2 Minuten weiter garen. Noch einmal abschmecken.

Die gekochte Pasta in die Pfanne geben und mit dem gebratenen Rosenkohl mischen. Mit frisch gehobeltem oder geriebenem Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!