



Orecchiette alle cime di rapa



Zutaten

400 gr	Orecchiette (typische Salento Pasta)
800 gr	Cima di Rappa (Stengelkohl) alternativ Brokkoli
2	Knoblauchzehen
1 kl.	Zwiebel
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
	einige Cherry Tomaten

Schritte

1. Beim Cima di Rapa die grossen zähen Blätter und Strunk wegschneiden. Die restliche Blätter in breite Streifen, dicke Stängel längs halbieren, dann in Stücke schneiden. Falls Brokkoli verwendet wird diesen in kleine Röschen schneiden und waschen.
2. Knoblauch fein hacken, Zwiebeln in feine Streifen schneiden
3. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Orecchiette hinzufügen und al dente kochen.
4. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den gehackten Knoblauch und die Zwiebeln darin kurz anbraten.
5. Cima di Rapa oder Brokkoliröschen hinzufügen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten, bis sie weich sind. Falls nötig ein wenig Gemüsebouillon dazugessen.
6. Die halbierten Cherry Tomaten dazugeben.
7. Die gekochten Orecchiette abgessen und mit dem Cima di Rapa Knoblauch, Zwiebeln und Cherry Tomaten vermischen.
8. Zum Schluss noch salzen und pfeffern und falls gewünscht geriebener Parmesan Käse dazu servieren.

Falls Sie es gerne pikanter mögen, einen kleinen Chili dazu geben.