

Rosenkohl scharf mit Nudeln

Zutaten

300g Rosenkohl (geputzt),
2- 3 Knoblauchzehen,
1TL getrockneter Chili (bzw. 2- 3 kleine rote Chilischoten),
1/2 Bund Petersilie,
Salz,
400g Penne,
4 -6EL Olivenöl,
8 EL frisch geriebener Parmesan oder Pecorino

Zubereitung

Rosenkohl putzen indem die äußeren Blätter entfernt werden. Waschen und danach vierteln. Knoblauch schälen und fein schneiden. Petersilie waschen und fein schneiden. Wenn Sie Chilischoten benutzen, diese längs aufschlitzen, Kerne entfernen und ganz fein hacken.

Nudeln nach Packungsanleitung bissfest garen.

Inzwischen das Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Chili darin kurz andünsten und herausnehmen. Den Rosenkohl in die Pfanne geben und unter Rühren 2-3 Min. anbraten, eventuell Öl dazugeben. Knoblauch-Chili-Mischung und Petersilie dazu geben. Die fertigen Nudeln unterrühren und sofort servieren. Den Käse auf den Tisch stellen, so dass jeder sich so viel nehmen kann, wie er mag.