

Rezept

Romanesco mit Haselnussbutter

Ein Rezept von Romanesco mit Haselnussbutter, am 20.04.2024

Zutaten

1-2 Köpfe Romanesco (je nach Größe, etwa 1 kg)	Salz
50 g Haselnüsse	1 große Bio-Zitrone
100 g Butter	100 g mittelalter Pecorino

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Die äußeren Blätter und die Strünke vom Romanesco abschneiden. Die Köpfe gründlich waschen, in größere Röschen teilen und nebeneinander in einen Dämpfeinsatz legen.

2. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Dämpfeinsatz in den Topf stellen oder daraufsetzen (je nach Modell) und die Romanescoröschen bei mittlerer Hitze zugedeckt im heißen Dampf in etwa 8 Minuten bissfest garen.

3. Inzwischen die Haselnüsse in dünne Scheiben schneiden oder fein hacken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, die Nüsse untermischen und bei mittlerer Hitze leicht bräunen. Die Zitronenschale unterrühren und die Butter salzen, vom Herd ziehen.

4. Den Romanesco auf vorgewärmte Teller verteilen und die Haselnussbutter gleichmäßig darüberlöffeln. Den Pecorino von der Rinde befreien und in feinen Spänen über den Romanesco hobeln.