

Rezept

Nudeln mit Cime di rapa

Ein Rezept von Nudeln mit Cime di rapa, am 11.12.2024

Zutaten

| | |
|---|---------------------------|
| 400 g Cavatelli oder andere kurze Nudeln | 700 g Cime di rapa |
| 4 Knoblauchzehen | Salz |
| 6 EL Olivenöl | 100 g Semmelbrösel |
| Pfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen.

2. Inzwischen Cime di rapa waschen. Von den dicken Stielen die Blätter abzupfen und grob zerschneiden, die zarten Blätter an den Stielen lassen. Die Knoblauchzehen schälen und hacken. Das Gemüse mit Knoblauch und ca. 2 cm hoch Wasser in einen Topf füllen.

3. Das Nudelwasser salzen. Die Nudeln darin nach Packungsaufschrift al dente kochen. Cime di rapa salzen und zum Kochen bringen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 8 Min. garen.

4. In einer Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen und die Semmelbrösel darin schön knusprig braten. Das Gemüse abgießen und mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Die Nudeln ebenfalls abgießen und mit dem Gemüse und dem übrigen Öl mischen. Die Nudeln in Teller füllen, die gerösteten Semmelbrösel extra dazu reichen und beim Essen statt Käse draufstreuen.