

## *Kochtipp: Orecchiette mit Cima di Rapa*

### *Zutaten für 4 Personen*

500 g	Orecchiette
800 g	Cima di Rapa (Stängelkohl)
3	Knoblauchzehen
1 EL	frische Peperoncini
1,2 dl	Olivenöl
30 g	getrocknete Tomaten in Streifen
200 g	frisch geriebener Parmesan
	Salz
	Pfeffer

### *Zubereitung*

Zuerst den Cima di Rapa putzen. Holzige oder hohle Stängel wegwerfen, Blätter von den Stängeln zupfen. Das Gemüse waschen. Stängel und Knospen in kochendem Salzwasser etwa 3–5 Minuten blanchieren, dann die Blätter hinzugeben und noch eine Minute kochen lassen. Das Gemüse mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser holen, in einem Durchschlag abtropfen lassen und mit kaltem Wasser abschrecken. In das Kochwasser des Gemüses nun die Orecchiette al dente kochen.

In der Zwischenzeit Knoblauchzehe schälen, zerdrücken und in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Den abgetropften Cima di Rapa grob hacken. Wenn der Knoblauch bräunlich ist, den gehackten Stängelkohl hinzufügen. Nun noch die getrockneten Tomaten zum Gemüse geben. Öfter umrühren, salzen, pfeffern und mit Chili würzen.

Wenn die Orecchiette al dente sind, eine Tasse Kochwasser abnehmen und zum Gemüse geben, dann die Teigwaren in ein Sieb schütten und gut abgetropft mit dem Gemüse vermischen. Eine Minute unter Rühren durchziehen lassen, dann auf Teller geben und mit geriebenem Parmesan bestreuen.