

Strozzapreti mit Rosenkohl und Speck

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

600 g kleiner Rosenkohl
Rapsöl
30 g Butter
1 kl. Bund Oregano
1 Zehe Knoblauch
300 g Creme Fraiche oder Schmand
Saft einer Zitrone
50 g Schinkenwürfel mager oder Schinkenspeck
Salz, Pfeffer, Muskat
Parmesan
500g Strozzapreti oder Orecchiette



ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo & Di: 9 – 13 Uhr
Mi & Do: 9 – 13 Uhr
 15 – 18 Uhr
Fr: 9 – 18 Uhr
Sa: 9 – 13 Uhr

ANSCHRIFT:

STEIN'S Kräuter & Garten
Mainzer Straße 180
55124 Mainz-Gonsenheim
Telefon: 06131 – 44198
Fax: 06134 – 44155
kontakt@kraeuterundgarten.de
www.kraeuterundgarten.de

Den Rosenkohl putzen und vierteln.
Schinkenwürfel oder Speck knusprig anbraten und zur Seite stellen.
Die Pasta al dente kochen.

Öl und die Butter in der Pfanne erhitzen und den gepressten Knoblauch mit dem Oregano kurz anschwitzen. Dann den Rosenkohl ca. 7 – 10 Minuten mit anbraten (so dass er noch Biss hat). Mit der Creme Fraiche und den Schinkenwürfeln vermischen, anschließend mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Gemüse unter die Pasta heben und mit gehobeltem Parmesan servieren.