



Nudeln und Blumenkohlgratin

Categoria: Erste Gerichte **Tempo di preparazione:** 40 minuten **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 320 g gemischte Nudeln
- 1 kleiner Blumenkohl (ca. 400 g)
- 80 g Parmesan, geraspelt
- 60 g Pecorino Romano, geraspelt
- 70 g Scamorza (geräucherter Käse)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Esslöffel natives Olivenöl extra
- 40 g Semmelbrösel
- gemahlener Cavolo nero (toskanischer Grünkohl), zum Garnieren
- ein paar Blattsalate zum Garnieren (nach Wunsch)
- Salz, nach Geschmack

Chefkoch: Viviana Marrocoli

Dieses Nudel-Blumenkohl-Gratin ist absolut köstlich. Cremig, käsig und perfekt für ein gemütliches Essen, während das Cavolo-Nero-Pulver und der knusprige Käse das Gericht für ein Abendessen mit Freunden aufwerten.

Reicht für: **4**

Zeit: **40 Minuten**

Methode

Einige Cavolo-Nero-Blätter einige Sekunden lang in kochendem Wasser blanchieren und dann in Eiswasser tauchen, um die Farbe zu konservieren. Nach dem Abkühlen gut abtrocknen und dann im Ofen bei 67°C etwa 45 Minuten lang trocknen oder in der Mikrowelle. Nach dem Trocknen pulsieren, bis ein feines Pulver entsteht. 30 g geriebenen Parmesan und 30 g geriebenen Pecorino Romano nehmen, mischen und in dünnen Schichten auf ein Backpapier streichen, in der Mikrowelle trocknen, um Chips zu formen.

Die Knoblauchzehe im nativen Olivenöl extra in einem großen Topf anbraten und dann herausnehmen. Den fein gehackten Blumenkohl hinzufügen, mit etwas Salz würzen und etwas Wasser dazugeben, kochen und dann pürieren, bis eine dicke, weiße Creme entsteht.

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln al dente kochen. Dann die Nudeln in der Blumenkohlsahne schwenken und den restlichen geraspelten Käse untermischen.

In einzelnen Schüsseln servieren, mit dem in Streifen geschnittenen Scamorza-Räucherkäse, dem Cavolo-Nero-Pulver und den zerbröckelten Käsechips bestreuen, um das Gericht knusprig zu machen, und nach Belieben mit ein paar Blattsalaten garnieren.

