



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 126

Rosenkohl-Pasta mit Rosenharissa und Rosenblättern

Zutaten



Olivenöl

1 rote Zwiebel, fein gewürfelt



½ TL Rosenharissa



½ TL Cumeo Pfeffer, gemörsert

300 g kleine Rosenkohlröschen, halbiert



Gemüsebrühe nach Bedarf

1 EL Mandelsplitter

1 EL Kapern, fein gehackt

1 EL Salbei, in feine Streifen geschnitten

250 g Pici oder eine andere Sorte dicke Spaghetti nach Packungsanweisung gegart



Meersalz



1 TL Rosenblüten

Rezept

2 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Alle Gewürze und den Rosenkohl hinzufügen und 4 Minuten rösten. Etwas Gemüsebrühe hinzufügen und zugedeckt köcheln lassen, bis der Rosenkohl al dente ist. Die Mandelsplitter kurz in einer trockenen Pfanne rösten und zusammen mit den Kapern zum Rosenkohl geben. Alles gut mit Pfeffer, Salz, Salbei und Olivenöl abschmecken. Das Gemüse unter die fertige Pasta mischen, auf Tellern verteilen und mit den Rosenblättern dekorieren.

Guten Appetit!