



Pasta mit Blumenkohl und Bagna cauda

mit Kirschtomaten und frischen Kräutern



30-40min



3-4 Personen

Zu Tisch, bitte – es gibt Pasta! Dass diese in wunderschöner Schneckenform kommt, hat nicht nur optische Vorteile: Lumaconi-Pasta eignet sich besonders gut, um die aromatische Bagna cauda (übersetzt: „warme Sauce“) aus Anchovis, fruchtigen Kirschtomaten, Knoblauch und duftenden Kräutern aufzunehmen. Ein knuspriges Topping aus gerösteten Pankokrumen, Knoblauch und Käse rundet den eleganten Gaumenschmaus perfekt ab.

- 500g Lumaconi ¹
- 1 Blumenkohl
- 2 Dosen Sardellenfilets in Öl ⁴
- 2 Knoblauchzehen
- 50g Panko-Paniermehl ¹
- 500g Kirschtomaten
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 20g Petersilie & Minze
- 3 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

- 1 EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 805kcal, Fett 26.3g,
Kohlenhydrate 110.8g, Eiweiß 28.2g



1. Blumenkohl backen

4. Bagna Cauda zubereiten

2. Topping zubereiten

5. Zutaten vorbereiten

A top-down view of a stainless steel colander filled with cooked, yellow, shell-shaped pasta (farfalle). The colander has two handles and is set against a plain grey background. The pasta is piled in the center, showing its characteristic ridged, shell-like shape.

3. Pasta kochen

6. Pasta vermengen

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**