



Pasta mit Blumenkohl und Bagna cauda

mit Kirschtomaten und frischen Kräutern



30-40min



2 Portionen

Zu Tisch, bitte – es gibt Pasta! Dass diese in wunderschöner Muschelform kommt, hat nicht nur optische Vorteile: Conchiglie-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.

- 200g Bio-Conchiglie ³
- 1 kleiner Blumenkohl
- 1 Dose MSC-Sardellen in Öl ²
- 2 Knoblauchzehen
- 50g Panko-Paniermehl ³
- 250g Kirschtomaten
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 10g Petersilie & Minze
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,4}

- 1EL Butter ⁴
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Wer es scharf mag, kann die Pasta mit Chiliflocken garnieren.

Eier (1), Fisch (2), Gluten (3), Milch (4).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 739kcal, Fett 25.7g,
Kohlenhydrate 96.0g, Eiweiß 27.0g



1. Blumenkohl backen

4. Bagna Cauda zubereiten



2. Topping zubereiten

5. Zutaten vorbereiten

A top-down view of a metal strainer filled with cooked, yellow, shell-shaped pasta. The strainer has two handles and is set against a light gray background.

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