MARLEY SPOON



RS Gerösteter Rosenkohl auf Käsepasta

mit Lauch und getrockneten Tomaten

20-30min 2 Portionen

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, dem manchmal etwas umstrittenen Gemüse Rosenkohl zu mehr Beliebtheit zu verhelfen. Wir würden die grünen Kugeln zwar auch pur essen, aber das kommt wahrscheinlich nicht für alle in Frage. Unsere Lösung: cremige Käsepasta als Begleitung, denn wer kann dazu schon Nein sagen? Und sobald der frisch geröstete Rosenkohl sich bequem darauf bettet, sind alle Vorurteile ganz fix vergessen.

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Penne [1]
- 200g Rosenkohl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stange Lauch
- 1 Pck. getrocknete Tomaten
- 1 Becher Crème fraîche [2]
- 100g junger Gouda, gerieben [2]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Senf, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 979kcal, Fett 55.9g, Kohlenhydrate 85.7g, Eiweiß 30.0g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Rosenkohlröschen** halbieren. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Den **Lauch** längs halbieren und quer in ca. 0,5cm breite Streifen schneiden. Die **Tomaten** in dünne Streifen schneiden.



2. Rosenkohl rösten

Den **Rosenkohl** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit der **½ des Knoblauchs**, 2EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen 15–20Min. backen, bis der **Rosenkohl** goldbraun und knusprig ist.



3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7–9Min. bissfest kochen. Ca. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Lauch anbraten

Den **Lauch** und den **restlichen Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3–4Min. anbraten, bis der **Lauch** weich wird.



5. Sauce zubereiten

Die **Tomaten** zugeben und weitere ca. 4Min. braten. **50–75ml Pastawasser** und die **Crème fraîche** unterrühren. Mit Salz und Pfeffer sowie 1EL hellem Essig abschmecken.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Pasta** und den **Käse** in die Pfanne geben und unterrühren, bis der **Käse** schmilzt, ggf. mehr **Pastawasser** zugeben. Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken, den **Rosenkohl** auf der **Käsepasta** anrichten und servieren.

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**