

## Pasta mit Cima di Rapa

### Zutaten:

600 g Stängelkohl ersatzweise Broccoli  
4 EL Olivenöl kalt gepresst  
3 Knoblauchzehen fein gehackt  
1 Chilischote fein gehackt  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
2 EL geröstete Pinienkerne  
500 g Orecchiette-Nudeln  
geriebener Pecorino

### Zubereitung:

Den Stängelkohl waschen und in kleine Röschen oder Stücke schneiden, dann in reichlich Salzwasser 6-7 Min. blanchieren. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und beiseite stellen.

Die Nudeln im kochenden Stängelkohlwasser bissfest garen und abschütten (1 Tasse Kochwasser beiseite stellen).

4-5 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Chili bei mittlerer Hitze andünsten.

Den Stängelkohl dazugeben und kurz mitdünsten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2-3 EL vom Kochwasser unterrühren.

Die Orecchiette mit dem Pfanneninhalt und den Pinienkernen mischen. In Tellern anrichten und sofort mit etwas Pecorino bestreut servieren.