

Fusilli alle cime di rapa

Zutaten für 2 Personen:

400 g Cime di Rapa
150 g Pasta
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
Olivenöl
1 Spritzer Zitronensaft
Wenig Halbrahm zum Verfeinern (Sahne)
Parmesan
Pfeffer
Salz
Div. Gewürze (getrockneter Basilikum, etc.)

Die Fusilli im Salzwasser aufkochen. Währenddessen den Cima di Rapa schneiden (Blätter ein wenig verkleinern, Stiele in mundgerechte Stücke) und waschen. Zudem den Knoblauch und die Zwiebeln schneiden. Kurz bevor die Pasta durch ist, den Cima di Rapa mit ins Salzwasser geben. Den Knoblauch und die Zwiebeln in Olivenöl kurz anbraten. Pasta und Cime di Rapa abtropfen und in die Pfanne mit dem Knoblauch und den Zwiebeln geben. Alles gut vermischen, dann mit Pfeffer, Salz und anderen Gewürzen (Bsp. getrockneter Basilikum, Gemüse-Gewürzmischung) ab-

schmecken. Jetzt einen guten Spritzer Zitronensaft und etwas Rahm (Sahne) zum Verfeinern dazu geben. Das ganze nochmals kräftig umrühren und mit Parmesan servieren.

Nadja