

Blumenkohlpasta mit Bratwurst



Zutaten (4 Personen):

- 300 g feste Pasta (Orecchiette oder Penne)
- Salz
- 1 kleinerer Blumenkohl- oder Romanescokopf
- Zitronensaft
- 1 Zwiebel
- 2-3 Knoblauchzehen
- 2-3 EL Olivenöl
- 3 grobe Bratwürste
- 4-5 geschälte Tomaten (pelati aus der Dose ohne den Saft!)
- Petersilie
- 50 bis 80 g Ricotta (oder Frischkäse)
- 50 g geriebener Pecorino
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

In einem großen Topf mindestens 4 Liter Wasser aufsetzen. Sobald es kocht, kräftig salzen (pro Liter Wasser 20 bis 25 Gramm!), die Pasta hineinwerfen und nach Packungsvorschrift garen. Blumenkohl in kleine Röschen teilen, Stiele in Scheibchen schneiden. Circa fünf bis acht Minuten, bevor die Pasta gar sein wird, zu den Nudeln in den Topf geben.

Inzwischen Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und im heißen Öl andünsten. Das Brät aus der Pelle drücken, walnusskleine Bällchen formen und mitbraten. Zum Schluss die grob gewürfelten Tomaten und die gehackte Petersilie hinzufügen.

Ricotta und geriebenen Käse in einer Schüssel mit einem Löffel Nudelkochwasser mischen, die Pasta mit Blumenkohl mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben, tropfnass in der Schüssel schwenken (Romanescoröschen zuvor in Eiswasser abschrecken). Erst wenn sich der Käse aufgelöst hat, den Pfanneninhalt hinzufügen und alles gut mischen. Nochmals abschmecken: mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Spritzer Zitronensaft.

Beilage: höchstens ein Stück Brot. Auf alle Fälle Olivenöl auf den Tisch stellen und frisch geriebenen Pecorino.

Getränk: ein ausdrucksvoller Rotwein aus Süditalien. Ein Nero d'Avola beispielsweise aus Sizilien oder ein Nerello Mascalese, ebenfalls von dort.

Quelle:

[WDR-Servicezeit: Essen & Trinken mit Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer](#)