



Rosenkohl Pestopfanne

375g	Rigatoni (kurze Röhrennudeln)
400g	Rosenkohl
400g	Kirschtomaten
2	Schalotten
1 kleines Glas	Basilikumpesto
	Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung für 3 Portionen:

Den Rosenkohl putzen, waschen und in Salzwasser weich kochen. Die Kirschtomaten waschen und vierteln. Die Schalotten pellen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die erforderliche Menge Nudeln abwiegen und laut Packungsbeilage bissfest kochen.

Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben, die Schalotten darin anschwitzen, Kirschtomaten & Rosenkohl zugeben. Mit Pfeffer & Salz abschmecken. Das Basilikum Pesto unterrühren und zum Schluss die Rigatoni unterheben.



Tip: Ich habe extra kleine Röschen vom Rosenkohl genommen, sie passen besser zu den Nudeln. Wenn nur große Rosenkohlröschen zur Hand sind, am besten den Rosenkohl in dünne Scheiben schneiden.