

Pasta mit Romanesco und Cherry-Tomaten

Zutaten

- 300g Pasta (z.B. Linguine)
- 1 Kopf Romanesco
- 250 g Cherry-Tomaten
- 1-2 Zehen Knoblauch
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer
- Parmesan



Zubereitung

Pasta gemäß den Anweisungen auf der Packung kochen. Den Romanesco in Röschen zerteilen, die Röschen in Salzwasser ca. 5 min blanchieren und anschließend abschrecken. Die Tomaten halbieren und den Knoblauch fein hacken oder pressen.

Danach in einer Pfanne den Zucker karamellisieren und dann Romanesco, Tomaten, Knoblauch sowie Olivenöl zugeben. Nach kurzer Zeit mit etwas Brühe oder dem Wasser vom Blanchieren ablöschen. Zum Schluss die Nudeln zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren kann die Pasta noch mit frisch gehobeltem Parmesan garniert werden.