



Puntarelle mit Penne

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 30 Min.

2 EL Pinienkerne	Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze vorsichtig rösten.
1 Kopf Puntarelle	Feine Herzen aus der Mitte der Puntarelle herausschneiden, waschen und abtropfen lassen. Umblätter ebenfalls waschen.
	Herzen in mundgerechte Stücke und Blätter in dünne Streifen schneiden.
1 Knoblauchzehe	Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.
200 g Möhren	Möhren schälen und in feine Stifte schneiden.
400 g Penne	Nudeln nach Anleitung kochen und abgießen.
4 EL Olivenöl	Öl in einer Pfanne erhitzen und zuerst den Knoblauch und danach die Möhren und die Puntarelle bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten.
Salz	Nudeln mit in die Pfanne geben und noch einmal kurz wenden. Mit Salz
Pfeffer	und Pfeffer abschmecken und
150 g Parmesankäse	mit geriebenem Parmesan servieren.
	Zum Servieren die Pinienkerne darüber streuen.

Rosenkohl Feinschmecker Art

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 40-45 Min.

600 g Rosenkohl	Rosenkohl putzen, bei dicken Röschen den Strunk kreuzweise
Salz	einschneiden, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 10-12 Minuten
	garen. Er sollte bissfest bleiben.
1 Zwiebel	Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden.
20 g Nusschinken	Nusschinken in feine Streifen schneiden.
10 g Margarine	Beides in der Margarine goldgelb braten.
Salz, Pfeffer, Muskat	Den abgetropften Rosenkohl zufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
	Alles in eine Auflaufform geben.
50 g harter Käse	Geriebenen Käse darüber streuen und bei 200 °C kurz überbacken.