Penne mit Romanesco

Zutaten für 2 Personen

- 200 g Penne oder Makkaroni-Chips
- 1 kleiner Romanesco
- Wasser, Salz
- 100 g Crème fraîche
- 1 Teelöffel (selbstgemachte) Gemüsebrühe instant
- 100 g geraspelter Grana Padano oder geriebener Parmesan
- frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Die Pasta wird in Salzwasser bissfest gekocht. Der Romanesco wird geputzt, zerteilt und parallel zur Pasta 7 Minuten in Salzwasser gekocht.

Die Pasta wird abgegossen und zurück in den Topf gegeben. Auch der Romanesco wird abgeseiht und in den Penne-Topf gegeben. Der-Penne-Romanesco-Topf wird mit Crème fraîche und Gemüsebrühe instant vermischt und abgeschmeckt.

Das Ganze wird auf die Teller gegeben. Nun wird der Reibekäse und frisch geriebener Pfeffer darübergestreut.

Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten

