

Cima di Rapa mit Orecchiette



Zutaten

Für 2 Personen

250 g Orecchiette (Ohrennudeln)

400 g Cima di Rapa (Stängelkohl)

200 ml Gemüsebrühe

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Chilischote

4 EL Olivenöl

4 Tomaten (halbgetrocknet)

Salz, Pfeffer

Veganer Parmesan

1 Handvoll Cashewkerne

1 EL Hefeflocken

1 Knoblauchzehe

½ TL Salz

Zubereitung

Die harten Stängel vom Cima di Rapa entfernen und nur die Blütenstände und zartesten Blätter verwenden.

Zwiebeln in Scheiben schneiden und mit Öl in einem Topf anbraten. Knoblauch zerdrücken, Chili kleinschneiden und mit den halbgetrockneten Tomaten dazugeben. Nach etwa fünf Minuten die Cima di Rapa sowie die Gemüsebrühe in den Topf geben und alles zehn Minuten im geschlossenen Topf garen.

Orecchiette nach Anleitung kochen und abgießen. Die Cima di Rapa (ohne Flüssigkeit) über die Nudeln geben.

Veganer Parmesan

Alle Zutaten grob mixen und beim Servieren über die Cima di Rapa geben.