

## Pasta 'Chi Vroccoli Arriminati

Kategorien: Teigwaren, Nudeln

Zutaten für: 4 Personen

500	Gramm	Pasta, beispielsweise Rigatoni
1		Nicht zu grosser Blumenkohl
1		Kleingehackte Zwiebel
4		Kleingehackte Anchovis
50	Gramm	Entkernte Weintrauben
50	Gramm	Gehackte Pinienkerne
		Pecorino nach Belieben
		Olivenoel
		Zitronensaft
100	ml	Weisswein
		Safran, Salz, Pfeffer

### Anleitung:

Blumenkohl entstrunken und in Roeschen teilen. In Salzwasser, dem Zitronensaft zugesetzt wurde, knackig blanchieren und abschrecken. Kochwasser fuer die Nudeln aufheben. Olivenoel erhitzen, Zwiebel und Anchovis darin weichduensten (Anchovis sollen zerfallen). Wenn Zwiebel weich, Safran im Wein aufloesen, dazugeben, aufkochen, Blumenkohlroeschen hinein und unter vorsichtigem Ruehren erwaermen. Schliesslich Pinienkerne und halbierte Weintrauben dazugeben. Die Nudeln im Blumenkohlwasser bissfest kochen, mit der Sauce vermischen und servieren. Gegebenenfalls bei Tisch mit geriebenem Pecorino bestreuen.