

Cime di Rapa e Salsiccia con Pasta

Cime di Rapa ist italienisch und wird auf Deutsch auch Sprosskohl genannt. Eine im Garten sehr lohnende Gemüseart, die es im Supermarkt gar nicht zu kaufen gibt. Den ganzen Sommer über können zarte Broccoli-Sprossen geerntet werden. Probieren sie es doch mal aus.



Zutaten:	Zubereitung:
2 Salsiccia (dicke italienische Bratwurst, es funktionieren auch dicke fränkische Bratwürste)	von allen Seiten goldbraun braten. Danach in Scheiben schneiden und nochmals anbraten.
1 Knoblauchzehe	fein hacken und zugeben
8 Cherry-Tomaten	halbieren und zugeben. Beiseite stellen.
500 g Penne-Nudeln	in Salzwasser 5 Minuten kochen. Dann
150 g Cime di Rapa mit Stiel oder Brokkoli	zugeben. 7 Min mit den Nudeln kochen lassen. Abseihen und etwas Nudelwasser auffangen. Alles mit

	der Salsiccia vermengen. Bei Bedarf 2-3 Eßlöffel Nudelwasser zugeben. Das macht das Gericht sämiger und ist ein alter Trick italienischer Nonnas. Mit
Salz, Pfeffer	abschmecken. Und mit
Petersilie und Parmesan	bestreut servieren.

Tipp: Wer sich nicht sicher ist, ob Pasta und Gemüse in einem Topf gekocht zur selben Zeit al dente werden, kocht beides in separaten Töpfen und vermischt am Ende alles. Mit etwas Gemüsewasser wird die Pasta sämiger.