

8. Pasta bicolore

Nudeln mit Blumenkohl und Sardinen



4 Portionen

Zutaten:

300 Gramm „pasta corta“ (Penne, Rigatoni oder am besten „Pasta formato gnocchi“)

1 kleiner Blumenkohl

1 kleine Dosen Sardellenfilets in Öl

1 EL Butter

Salz

Zubereitung:

1. Blumenkohl waschen und die Röschen in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Blumenkohl und Nudeln im heißen Salzwasser kochen, Blumenkohl einige Minuten früher ins Wasser geben.
3. Butter in einer großen Pfanne schmelzen und die zerbröckelten Sardellenfilets hinzufügen.
4. Wenn die Nudeln und der Blumenkohl „al dente“ sind, abgießen und in die Pfanne geben.
5. Gut vermischen und servieren.