

## RÜBENGRÜN ORECCHIETTE

### ZUTATEN \ INGREDIENTI

400 g Orecchiette	1-2 Pfefferschoten
2 Knoblauchzehen	Salz
8 Sardellenfilets in Öl	Pfeffer
500 g Cime di Rapa (Stängelkohl-Spitzen)	Öl

### ZUBEREITUNG \ PREPARAZIONE

In einem großen Topf etwas Wasser kochen, inzwischen die Cime di Rapa waschen und reinigen. Die Cime im kochenden Wasser 5 Minuten lang blanchieren, dann abtropfen lassen und das Kochwasser aufbewahren.

In einer Pfanne die zerdrückten Knoblauchzehen – die dann weggenommen werden – und die gehackten Chilischoten mit den Sardellen braten, bis sie schmelzen.

Die Cime di Rapa in die Sauce geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und einen Kochlöffel Kochwasser hinzufügen.

Die Orecchiette im Kochwasser kochen. Wenn sie gar sind, abtropfen lassen und in die Pfanne geben.

## ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA

400 g orecchiette	1-2 peperoncini secchi
2 spicchi d'aglio	sale
8 acciughe sott'olio	pepe
500 g cime di rapa	olio

Mettere a bollire dell'acqua in una pentola capiente, nel frattempo lavare e mondare le cime di rapa. Sbollentare le cime per 5 minuti. Toglierele dalla pentola e conservare l'acqua di cottura.

In una padella soffriggere i 2 spicchi d'aglio in camicia, che poi andranno tolti, il peperoncino tritato e le alici fino a farle sciogliere.

Versare le cime nel soffritto, aggiustare di sale e pepe e aggiungere un mestolino della loro acqua di cottura.

Cuocere le orecchiette nell'acqua di cottura delle cime. Una volta pronte scolarle e saltarle in padella con le cime di rapa.



MITTELMEDIO



15' - 20'



4 Personen



**Hofstätter Garten**

Tel. +39 0471 861 187

[www.instagram.com/hofstattergarten](https://www.instagram.com/hofstattergarten)



Mattia Puglia

