



Rosenkohl-Pasta mit Mandeln und Ricotta

400 g Bandnudeln
500 g Rosenkohl
80 g Butter
1 EL Olivenöl
50 g Mandelblättchen

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

250g Ricotta

in gesalzenem Kochwasser bissfest garen.
putzen, waschen und in Viertel schneiden.
und
in einer großen Pfanne erhitzen. Dann
dazugeben und 2 Minuten mitrösten und leicht
bräunen. Im Anschluss den Rosenkohl hinzufügen.
schälen, pressen und ebenfalls hinzufügen.
Die Rosenkohlmischung mit
würzen und ca. 10 Minuten goldbraun braten. Der
Rosenkohl sollte am Ende der Garzeit noch Biss
haben. Bandnudeln abgießen und anrichten. Die
Rosenkohlmischung auf den Nudeln verteilen und
mit
darüber anrichten.

Biolandhof Avena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-avena.de

www.biolandhof-avena.de