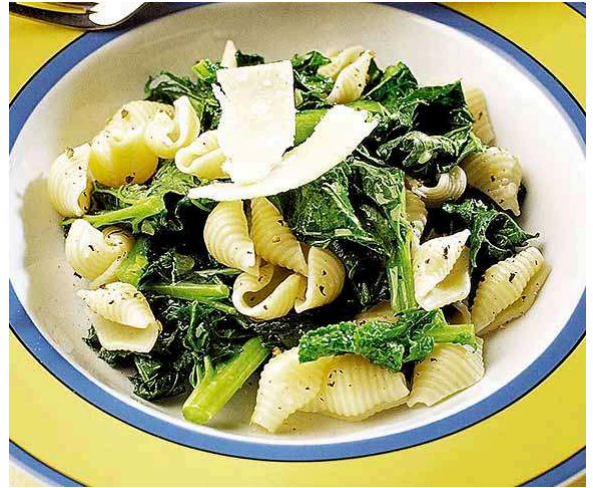


## Cima di Rapa mit Pasta

Cima di Rapa wird auch Stängelkohl genannt, man kann ihn Roh im Salat essen oder auch fein ist er mit Nudeln.

- 1 kg Cima di rapa
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Thymianblättchen
- 3 dl Gemüsebouillon
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 0.25 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Teigwaren
- 400 g Teigwaren (z.B. Conchigliette)
- Parmesan, z. B. mit dem Sparschäler in dünne Streifen geschnitten



Cima di rapa, grosse zähe Blätter und Strunk wegschneiden. Restliche Blätter in breite Streifen, dicke Stängel längs halbieren, dann in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe in warmen Öl andämpfen, Stängelstücke und Thymianblättchen ca. 5. Min. mitdämpfen. Gemüsebouillon dazugießen, Stängel offen knapp weich köcheln, Blätter beugeben, ca. 3 Min. weiterköcheln. Von der Zitrone abgeriebene Schale und Saft beugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Teigwaren in Salzwasser al dente kochen, abtropfen, mit dem Cima di rapa mischen, anrichten. Parmesan darauf verteilen.