

Rigatoni mit Rosenkohl-Crème-Sauce

Zutaten:

1 Gemüsezwiebel
600 g Rosenkohl
2 EL Olivenöl
200 ml Gemüsebrühe
500 g Rigatoni
300 g Crème fraîche
Salz und Pfeffer
Frischen Schnittlauch

Zubereitung:

Die Zwiebel fein würfeln, den Rosenkohl putzen und halbieren.

Reichlich Wasser in einen Topf zum Kochen bringen, salzen und die Rigatoni zusammen mit dem Rosenkohl nach beliebiger Bissfestigkeit garen.

Eine Große Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel andünsten.

Die Gemüsebrühe zugießen und bei milder Hitze 5 Min. köcheln lassen. Die Crème fraîche einrühren und nicht mehr kochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und dem Schnittlauch würzen.

Pasta und Rosenkohl abgießen und unter die Sauce mengen. In tiefen Tellern anrichten.

Tipp:

Besonders gut schmeckt dieses Gericht, wenn es mit frisch geriebenem Parmesan-Käse serviert wird.

Für Veganer: Sie können die Crème fraîche durch Soja-Cuisine ersetzen.