Romanesco Spaghetti mit Haselnüssen

PORTIONEN: 2 GLÄSER Á 300 ML

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

- 1 Romanesco
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 100 g Haselnüsse
- Olivenöl
- 1-2 Chilliflocken
- 100 g Parmesan, gerieben
- 250 g Spaghetti

Zubereitung

Romanesco Röschen für ca. 10 min. blanchieren, dann kalt abbrausen
Pasta nach Packungsanweisung kochen und abgießen
In einer Pfanne die Haselnüsse ohne Fett anrösten, dann herausnehmen und beiseite stellen
Den Knoblauch und Chilli in der Pfanne in Olivenöl anbraten und Romanesco Röschen hinzufügen
Nach 5 min. die Pasta dazugeben und in dem Knoblauch-Romanesco schwenken
Falls die Pasta zu trocken sein sollte, noch etwas mehr Olivenöl dazugeben
Die Romanesco Spaghetti mit frischem Parmesan servieren

Lindchen schmeckt