

## Orecchiette mit Rosenkohl und Steinpilzen an Persailcrème

<i>Kategorie</i>	<i>Pastagerichte</i>
<i>Geographisch</i>	<i>nördlich der Alpen</i>
<i>Rezept für</i>	<i>2 Personen</i>
<i>Schwierigkeit</i>	<i>Hilfskoch</i>
<i>Zubereitung</i>	<i>45 Minuten</i>

*Ein wärmendes, saftiges Pastagericht wie aus italienischen Tälern, am besten am Cheminée oder bei Kerzenschein zu geniessen. Probieren Sie dazu einen feinen Randensalat mit Nuss-Vinaigrette!*



### *Mise en place*

*350 g Rosenkohl*

*80 g Kochspeck in Tranchen  
ersatzweise Speckwürfelchen  
250 g Steinpilze,  
ersatzweise Kräuterseitlinge  
2 EL Olivenöl*

*250 g Orecchiette  
Salzwasser*

*100 g Frischkäse  
1 TL Milerb-Persail*

*6 Dattel- oder Cherrytomaten  
schwarzer Pfeffer*

### *Zubereitung*

*Den Ofen auf 50° C vorwärmen, eine Servierschüssel hineinstellen. Den Rosenkohl waschen, vom Strunk befreien und vierteln, anschliessend im Dampf je nach Grösse ca. 5 - 7 Minuten weich garen.*

*Die Specktranchen in feine Streifen schneiden. Die Pilze putzen und in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden, alles zusammen im Olivenöl garen.*

*Die Orecchiette in ca. 2 Liter Salzwasser al dente kochen.*

*Den Frischkäse mit etwas Teigwarenwasser mischen und cremig rühren, den Milerb-Persail darunterrühren.*

*Die Tomaten waschen, halbieren und zu der Steinpilz-Speckmischung geben, eine Minute lang mitgaren.*

*Nun die abgetropften Orecchiette in eine warme Schüssel geben, mit dem Frischkäse vermengen. Den Rosenkohl und die Pilz-Speck-Mischung mit den Tomaten dazugeben, alles mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen.*