

Rezept für Orecchiette mit Kohlsprossen & Senfsauce

Zutaten für 2 Personen

350 g Kohlsprossen

150 g Orecchiette (Öhrchennudeln)

100 ml Schlagobers

2 große Knoblauchzehen, geschält

50 g Speck in Scheiben

3 TL Dijon-Senf

Butter zum Anbraten, Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Das Wasser für die Nudeln erhitzen.

Die Kohlsprossen putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Den Knoblauch grob hacken.

Die Nudeln ins kochende Wasser geben, den Speck in der Pfanne oder unter dem Backofengrill braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

1 Esslöffel Butter in einer Pfanne zerlassen und die Kohlsprossen darin ca. 5-7 Minuten bräunen lassen. Den Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten.

Das Gemüse mit dem Schlagobers aufgießen und kurz köcheln lassen.

Etwas Kochwasser hinzufügen und den Senf unterrühren, mit den Kohlsprossen vermischen.

Die Nudeln abgießen und mit der Sauce vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem gebratenen Speck servieren.

Guten Appetit!