Nah&Frisch



Barilla Professional

Penne Rigate mit Spitzkohl und Walnüssen

Hauptspeise Nudelgerichte Vegetarisch

Zubereitung

Vom Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen, halbieren, den harten Mittelteil herausschneiden, in ca. 2x2 cm große Würfel schneiden, in etwas Salzwasser 2 Minuten blanchieren, abgießen, kalt abschrecken. Inzwischen die Barilla Integrale Penne Rigate in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen. Barilla Pesto alla Genovese in den Topf geben, Spitzkohl und Cherry Tomaten zugeben, kurz erhitzen, die Penne Rigate unterheben, mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan und Walnüsse dazu servieren.

Zutaten

- 350 g Barilla Integrale Penne Rigate
- 1 Barilla Pesto Genovese
- 700 g Spitzkohl
- 250 g Cherry Tomaten
- 3 Thymianzweige
- 40 g Walnusskerne
- Parmesan
- Salz
- Pfeffer frisch gemahlen