



## Pasta mit geröstetem Rosenkohl

### Zutaten (für vier Portionen):

#### Tagliatelle

150 g Weizenmehl  
150 g Hartweizengrieß  
2 TL Olivenöl  
150 ml Wasser  
Muskatnuss, gerieben  
Salz

#### Rosenkohl

600 g Rosenkohl  
2 EL Olivenöl  
2 TL Ahornsirup  
Salz, Pfeffer

#### Zitronen-Basilikum-Olivenöl

3 EL natives Olivenöl  
1 Zitrone  
1-2 Knoblauchzehen  
Rosmarin, abgezupft  
Basilikum  
Salz, Pfeffer

#### Sowie

70 g Haselnusskerne, geröstet  
2 TL neutrales Öl  
1 Zehe Knoblauch  
1 rote Chili  
Salz

### Zubereitung (circa 35 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

In einer Schüssel Mehl und Hartweizengrieß mischen und in der Mitte eine Mulde formen. Olivenöl, Wasser, Muskatnuss und Salz hineingeben. Vom Rand her einarbeiten, dann die Masse auf eine Arbeitsfläche geben und zehn Minuten kräftig kneten, bis ein glatter Teig entsteht. 30 Minuten ruhen lassen.

Rosenkohlröschen putzen und einige ganze Blätter in eine Schüssel geben. Die übrigen Röschen halbieren und in einer Schüssel mit Olivenöl, Ahornsirup, Salz und Pfeffer vermengen. Auf einem ausgelegten Backblech verteilen und mit der Schnittfläche nach unten etwa 20 Minuten bei 180 Grad goldbraun rösten. Gegebenenfalls zwischendurch wenden.



In der Zwischenzeit die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne mit etwas neutralem Öl und einer Prise Salz anrösten. In derselben Pfanne die Rosenkohlblätter mit Öl, Knoblauch und Chili kurz rösten.

Für das Zitronen-Basilikum-Olivenöl den Abrieb einer Zitrone mit Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin, Basilikum, Salz und Pfeffer in einen Mixbecher geben und pürieren.

Den Pasta-Teig portionsweise dünn ausrollen oder mit der Nudelmaschine walzen. Zu Tagliatelle schneiden, leicht bemehlen und anschließend circa zwei Minuten kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Anschließend tropfnass in eine leicht erwärmte Pfanne geben und darin mit Zitronen-Basilikum-Olivenöl und dem gerösteten Rosenkohl vermengen.

Die Pasta auf tiefe Teller verteilen und mit den Haselnüssen und gerösteten Rosenkohlblättern toppen. Sofort servieren.

**Nährwerte pro Portion:**

665 kcal – 36 g Fett – 18 g Eiweiß – 64 g Kohlenhydrate

**Dieses Gericht ist pescetarisch, vegan und laktosefrei.**