

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, den 23.11.2021

Orecchiette mit Maronen und Rosenkohl

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Nudeln:

2 Zwiebeln, rot
100 g Maronen, vakuumiert, gegart
300 g Rosenkohl
100 g Walnusskerne
1 EL Zucker
400 g Orecchiette
etwas Salz
2 EL Olivenöl
250 g Sahne
etwas Pfeffer

Für den Salat:

4 Kolben Chicorée
1 Bio-Orange, die Schale und den Saft davon
1 EL Honig
2 EL Balsamessig
3 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
0,5 Bund Petersilie



Zubereitung:

1. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Die Maronen in kleine Stücke schneiden. Rosenkohl putzen und die Blättchen ablösen.
2. Die Walnusskerne grob hacken. In einer Pfanne ohne zusätzliches Öl geben, mit dem Zucker bestreuen und bei mittlerer Hitze rösten und leicht karamellisieren lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Währenddessen den Chicorée waschen, putzen, längs halbieren und den Strunk keilförmig herausschneiden. Die Blätter klein schneiden.
4. Für das Dressing den Orangensaft mit -schale, Honig, Essig und Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.
6. Währenddessen für das Gemüse das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin ein paar Minuten andünsten. Die Maronen hinzugeben und kurz mit andünsten. Die Rosenkohlblätter zugeben, 2–3 Minuten mitdünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne zugießen und das Gemüse kurz darin köcheln lassen.
Die Walnüsse unterheben und Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und grob hacken.
Chicorée mit dem Dressing vermengen. Salat mit Petersilie bestreuen.
8. Die Nudeln abgießen und mit dem Rosenkohlgemüse vermischen.
Die Orecchiette mit Chicorée-Salat servieren.