

# Strozzapreti mit Rosenkohl und Speck



einfach



Herbst-Winter-Frühjahr



50 Minuten



mit Fleisch

## Zutaten

500 g Strozzapreti Pasta, 200 g Rosenkohl, 1 Apfel, 100g Speck am Stück, 100 ml Sahne, 2 EL Schaffrischkäse, 1/2 Knoblauchzehe, 2 Schalotten, 1 TL Mehl, 50 ml Weißwein, 1 EL Olivenöl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

## Zubereitung

Den Rosenkohl waschen, putzen und vierteln. Den Apfel waschen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch sehr fein hacken und die Schalotten in feine Scheiben schneiden.

Den Rosenkohl in einem großen Topf mit leicht gesalzenem, kochendem Wasser für ca. 4 Minuten blanchieren. Dann den Kohl aus dem Wasser schöpfen, bei Bedarf noch etwas Wasser hinzugeben und erneut aufkochen. Dann die Nudeln in das Kochwasser geben und nach Anleitung al dente kochen.

Derweil eine große Pfanne erhitzen. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in die heiße Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze die Speckwürfel für ca. 4 Minuten braten. Dann die Rosenkohlviertel hinzugeben und mitrösten bis sie goldbraun sind.

Anschließend die Schalotten hinzufügen und leicht anschwitzen lassen. Nun das Öl hinzugeben, Schalotten und Speck zu einer Pfannenseite schieben und nun das Mehl in das Fett einrühren. Kurz darauf mit dem Weißwein ablöschen und die Sahne und den Schaffrischkäse einrühren bis eine sämige Soße entstanden ist. Bei Bedarf noch ein paar Löffel Kochwasser der Pasta abnehmen und in die Soße einrühren sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Auch die feinen Apfelwürfel in die heiße Soße geben und leicht weiterköcheln lassen. Nach Ablauf der Kochzeit die Pasta abgießen, in die Soße geben, vermengen und servieren.

Ein Hauch von Italienurlaub mit saisonalem Gemüse. Buon appetito!