

Cime di Rapa con Salsiccia / Stängelkohl (Broccoliart) mit Salsiccia



Rezept gilt für ca. 4 Personen

Zutaten: ca. 700 g Cime di Rapa*, 1-2 Salsiccia, Olivenöl, Knoblauch, evtl. etwas Chili zum Abschmecken

Die Cime di Rapa waschen und grobe Stile abschneiden. Kurz blanchieren, abtropfen lassen. Eine Pfanne nehmen, Olivenöl hineingeben, dann den Knoblauch und eine kleine, in Stücke geschnittene, Chili hinzugeben. Die in kleinere Stücke geschnittene Salsiccia anbraten, dann den Broccoli hinzugeben und mit etwas Wasser ca. 15-20 Minuten köcheln lassen.

*Cime di Rape gibt es meist bei italienischen oder anderen südländischen Gemüsehändlern oder ausgesuchten Supermärkten

