

## **Nudeln mit gerösteter Blumenkohl, Tomaten, Oliven und Petersilie\***

(Biokisten: Monsternmix, Mix, Stormix, Kedelig).

4 Personen. Zubereitung ca. 20 Minuten.

500 Gramm Nudeln

1 Blumenkohl

1 Schale Tomaten

1 Glas Oliven in Olivenöl

1 Bund Petersilie

Meersalz und Pfeffer

Setze einen Topf mit 2 Liter Wasser auf.

Teile den Blumenkohl und die Tomaten in Stücke. Petersilie grob hacken.

Gebe die Nudeln in das kochende Wasser und füge einen Esslöffel Salz dazu. Koche die Nudeln ‚al dente‘.

Wärme 2 Esslöffel Öl von den Oliven in einer großen Pfanne und brate den Blumenkohl goldengelb. Mit Salz bestreuen, die Tomaten hinzufügen. Die Oliven dazu und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Blumenkohl-Tomaten-Soße mit den Nudeln und Petersilie mischen. Mit Parmesankäse und Salate servieren.

Tipp: Petersilie kann durch z.B. Basilikum ersetzt werden.

\* Rezept von Firma Aarstiderne , Dänemark