

# Italienische Rezepte

## Orecchiette mit Cima di rapa (Apulien)

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Italien, Kohl, Nudel, Teigware

---

400 g Cima di rapa	4	Sardellenfilets
4 Knoblauchzehen	400 g	Orecchiette
1 Peperoncino	150 ml	Olivenöl
1 Dicke Weißbrotscheibe		

---

Den Cima di rapa rüsten und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheibchen schneiden. Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und grob hacken. Die Weißbrotscheibe entrinden und die Krume fein hacken. Sardellenfilets kurz unter Wasser spülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Reichlich Salzwasser aufkochen. Orecchiette und Cima di rapa hinein geben und unter gelegentlichem Umrühren bissfest garen.

Gleichzeitig die Hälfte des Öls erhitzen. Brotkrumen darin goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen.

Restliches Öl erhitzen. Knoblauch, Peperoncino und Sardellenfilets andünsten.

Teigwaren und Gemüse abschütten, abtropfen lassen. Zum Knoblauchöl geben. Mischen und mit den Brotbröseln bestreuen. Sofort servieren.