

Pasta al cavolfiore
(Blumenkohl Pasta)

Sie brauchen für 4 Personen:

1 Blumenkohl
2 EL Butter
1 -2 rote Zwiebeln
6-8 EL gutes Olivenöl
500gr. Pasta z.B. Spaghetti
500 gr. Honig Tomaten
50 gr. Parmesan
1 Prise Spicy`s Chiliringe
Spicy`s Sweet & Spicys Pfeffermix nach Geschmack
Spicy`s Spaghetti Gewürz nach Geschmack

Wir beginnen damit, den Backofen schon mal auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorzuheizen.
Den Blumenkohl waschen, zerkleinern und mit 6 EL Olivenöl vermischen und mit dem Sweet & Spicy Pfeffer vermischen.
Anschließend auf das Backblech legen und ca. 30 Minuten im Backofen rösten.
Die Pasta al dente kochen.
Zwiebeln schälen und schneiden und die Tomaten vierteln. Den Parmesan reiben.
2 EL Olivenöl und die Butter in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln dünsten, Tomaten hinzufügen.
Mit 1 bis 2 Kellen Nudelwasser ablöschen und weiter köcheln lassen, bis die Tomaten zerfallen.
200-300 ml Nudelwasser abschöpfen, dann die Pasta abgießen.
Die Pasta in die Pfanne geben, das Nudelwasser hinzufügen und mit den Chiliringen mischen.
Das ganze auf Teller geben, die gerösteten Blumenkohlröschen draufgeben und den Parmesan drüberstreuen.