

## Tagliatelle mit Rosenkohl und gerösteten Mandeln

Für 4 Personen

### Zutaten:

500 g Tagliatelle  
300 g Rosenkohl  
1 Zwiebel  
120 g Mandelstifte  
100 g Grana Padano  
100 ml Sahne  
100 ml Gemüsebrühe  
Rapsöl  
Pfeffer  
Salz

### Zubereitung:

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Rosenkohl putzen, waschen und 3 Minuten in Salzwasser blanchieren. Nach dem Blanchieren in einem Sieb gut abtropfen lassen. Sobald der Rosenkohl leicht abgekühlt ist, kann er halbiert werden.

Etwa die Hälfte des Grana Padano reiben. Sahne und geriebenen Grana Padano miteinander vermengen.

Tagliatelle wie auf der Verpackung beschrieben oder nach eigenem Belieben in reichlich Salzwasser kochen und in einem Sieb abgießen.

Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett rösten. Dabei aufpassen, dass die Stifte nicht zu dunkel werden. Anschließend auf einen Teller geben und auskühlen lassen.

Nun eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig anschwitzen, dann die Rosenkohlhälften hinzufügen und anbraten, bis sie etwas Farbe bekommen. Mit der Brühe ablöschen und die Sahne-Käse-Mischung hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gekochten Tagliatelle dazu geben.

Jetzt kann das Gericht auf einem Teller angerichtet werden. Die gerösteten Mandelstifte auf dem Gericht verteilen und etwas Grana Padano darüber reiben.

**Guten Appetit!**