

Bucatini mit Blumenkohl und Pinienkernen**Zutaten für eine Springform von 26cm Durchmesser:**

400g Bucatini
500g Blumenkohl, geputzt gewogen
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 Anchovi-Filets (in Öl)
5 Safranfäden
50g Rosinen
30g Pinienkerne
2 Esslöffel Semmelbrösel
Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Die Rosinen in warmem Wasser 30 Minuten lang einweichen, Safranfäden in 50ml heißem Wasser 10 Minuten ziehen lassen. Den Blumenkohl in Röschen von etwa 2x2 cm Größe schneiden. Anchovis und Knoblauch fein hacken, Zwiebel klein würfeln.

Zuerst den Blumenkohl bei niedriger Hitze in Olivenöl leicht andünsten, bis er an manchen Stellen hellbraun wird. Zwiebel zufügen und kurz mitdünsten, dann Knoblauch, Rosinen und Pinienkerne zufügen. Wieder kurz mitdünsten, dann mit dem Safranwasser ablöschen und noch 100ml Wasser zugießen. Salzen und alles mit geschlossenem Deckel 10 Minuten köcheln.

Semmelbrösel mit etwas Olivenöl in einer Pfanne unter ständigem Rühren goldbraun rösten und auf Küchentrepp abkühlen lassen.

Die Bucatini in gesalzenem Wasser al dente kochen, abgießen und dabei etwas Kochwasser auffangen. Mit dem Blumenkohl mischen, eventuell noch etwas Olivenöl und Kochwasser zufügen, damit das Ganze schön saftig wird. Noch einmal heiß werden lassen, auch mit Pfeffer abschmecken und auf tiefe Teller verteilen. Semmelbrösel darüber streuen und servieren.

Rezept: Helmut Gote