

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Dienstag, den 29.03.2022**

**Penne mit geröstetem Blumenkohl in Mandelsoße**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

400 g Blumenkohl  
 2 Frühlingszwiebeln  
 1 Knoblauchzehe  
 1 EL Mandelblättchen  
 1 Schalotte  
 1 EL Butter  
 2 Stiele Thymian  
 150 ml Gemüsebrühe  
 250 ml Mandeldrink, ungesüßt  
 100 g Frischkäse  
 1 EL Zitronensaft  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 1 EL Olivenöl  
 500 g Penne  
 50 g Parmesan oder Pecorino, gerieben



**Zubereitung**

1. Blumenkohl putzen, in kleine Röschen teilen und abbrausen. Frühlingszwiebeln putzen, abbrausen und fein schneiden. Knoblauchzehe mit Schale andrücken.
2. Mandelblättchen ohne Fett in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen.
3. Schalotte abziehen und fein würfeln. Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden.
4. Butter erhitzen. Schalotte darin goldgelb andünsten. Thymianblättchen zugeben.
5. Gemüsebrühe und Mandelmilch zugeben und ca. 10 Minuten einköcheln lassen.
6. Frischkäse und Zitronensaft unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und weitere ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen.
7. Inzwischen Olivenöl erhitzen. Knoblauch darin kurz anbraten. Blumenkohl und Frühlingszwiebeln zugeben und ca. 10 Minuten rösten. Die ersten 5 Minuten mit Deckel, danach ohne Deckel.  
Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Mandelblättchen untermischen.
8. Penne in Salzwasser nach Packungsanleitung ca. 8 Minuten garen.
9. Penne abgießen. Mandelsoße abschmecken und mit den Nudeln mischen.
10. Blumenkohl abschmecken. Mit Nudeln und Soße anrichten. Parmesan darüberstreuen.