



*No* 001

## ZUTATEN

für 2 Personen

**1 ZWIEBEL**

**1 KNOBLAUCHZEHE**

**1 FR. ROTE CHILLI**

**1 BUND THYMIAN**

**1 BUND PETERSILIE**

**250 g**

CHAMPIONS

**320 g**

BLUMENKOHL

**250 g**

NUDELN ODER  
TEIGTASCHEN

**100 g**

RICOTTA

**25 g**

PARMESAN ODER  
GRAN PADANO

Die echten  
LouRiz Teigtaschen  
sind immer frisch und  
brauchen nur 2–3 min.  
in siedendem Wasser  
zubereitet werden.

**Wir wünschen  
guten Appetit!**

www.louriz.de

SCHNELL & KÖSTLICH

# BLUMENKOHL MIT RICOTTA, CHILLI & FRISCHEN KRÄUTERN

*an frische Nudeln*

**NATUR ODER STEINPILZ**

*oder mit köstlichen Teigtaschen, z.B.*

**STEINPILZ~CHAMPION~TRÜFFEL**

## Zubereitung

ca. 25 min

1. Knoblauch und Zwiebeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, Chilli entkernen, in dünne Streifen schneiden, Thymianblätter abzupfen.
2.  $\frac{3}{4}$  der Champions putzen und in Scheiben schneiden. Blumenkohl putzen, von Blättern befreien und Röschen abschneiden. Stiel halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
3. In einem großen Topf 2 El Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Knoblauch, Zwiebeln, Chili ca. 10 Minuten goldbraun braten.
4. Pilze, Blumenkohl und einen Schuss Weißwein hinzufügen und bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis Pilze und Blumenkohl weich sind.
5. Nudeln oder Teigtaschen ca. 2–3 Minuten al dente kochen.
6. Unterdessen Petersilie zupfen und fein hacken. Restliche Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
7. Sobald die Blumenkohl und Pilze weich sind grob mit einer Gabel zerdrücken. Ricotta unterrühren und die Sauce mit Salz und schwarzem Pfeffer und Zitronensaft abschmecken
8. Die Nudeln oder Teigtaschen abgießen und gut in die Sauce unterrühren. Falls nötig mit etwas Wasser Verdünnen.
9. Rohe Pilzscheiben unterrühren, Käse reiben, den Großteil zur Pasta geben und mit der Hälfte der Petersilie unterheben. Das Gericht mit dem restlichen Käse und Petersilie bestreuen und servieren.