



## PASTA MIT BLUMENKOHLCREME, BASILIKUMÖL UND KIRSCHTOMATEN

*Für 4 Personen:*

*Für die Blumenkohlcreme:*

1 Blumenkohl à ca. 1,4 kg  
3 EL Olivenöl  
3 Knoblauchzehen, geschält und in feine Scheiben geschnitten  
1 Gemüsezwiebel, geschält und gehackt  
3 Anchovies, gehackt (können für eine vegane Version einfach weggelassen werden)  
800 ml Wasser  
1 TL Salz  
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

*Für das Basilikumöl:*

1 große Handvoll (ca. 30 g) Basilikumblätter  
100 ml Olivenöl  
1 EL Zitronensaft  
1/3 TL Salz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

*Für die Pasta und Garnitur:*

500 g Spaghetti (ich habe eine glutenfreie Reis-Quinoapasta verwendet)  
250 g Kirschtomaten, in Hälften geschnitten

Die Röschen des Blumenkohls abschneiden und in kleine Stücke zerteilen. Den Blumenkohlstrunk entsorgen.

2 EL Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Knoblauchscheiben kurz darin anbraten bis sie leicht gebräunt sind. In eine kleine Schale füllen und beiseitestellen.

Im selben Topf 1 EL Olivenöl erhitzen und die gehackte Zwiebel 3 Minuten unter Rühren darin anschwitzen. Die Blumenkohlroschen, Anchovies, Wasser und Salz hinzufügen. Bei geschlossenem Deckel 35 Minuten simmern lassen.

In der Zwischenzeit das Nudelwasser aufsetzen und das Basilikumöl zubereiten. Für das Öl alle Zutaten im Mixer glatt pürieren und beiseitestellen.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen.

Die Blumenkohlcreme für die Sauce im Standmixer fein pürieren. Es sollte eine sahnige Sauce entstehen. Ist sie zu dickflüssig, etwas Wasser hinzufügen. Eventuell mit weiterem Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken. In den Topf zurück füllen und mit dem beiseitegestellten Knoblauch vermischen. Die Pasta auf Tellern anrichten, die Sauce hinzufügen, mit den Kirschtomaten garnieren und mit Basilikumöl beträufelt servieren.

*Zeitaufwand:*

ca. 45 Minuten