



## Pappardelle mit Blumenkohl-Bolognese

Auch notorische Karnivoren würden kaum darauf kommen, dass diese Bolognese ganz und gar vegetarisch ist, auch wenn sie die Blumenkohlröschen auf der Sauce liegen sehen. Der Blumenkohl wird vorab zusammen mit Mandelstiften, beide kleingewürfelt, im Ofen angeröstet. Dabei schrumpft der Blumenkohl ein und entwickelt einen intensiven, von Röstaromen begleiteten Geschmack. Danach geht zu Zubereitung fast wie bei einer herkömmlichen Bolognese weiter: Zwiebel und Knoblauch andünsten, ablöschen mit Rotwein und Bouillon, Passata zugeben und einkochen lassen. Das Blumenkohl-Mandel-Geröste darf aber nicht zulange mitgekocht werden, so 25 Minuten sind genug.

### Zutaten (2 Portionen)

1 kleiner Blumenkohl ca. 300g  
40g Mandelstifte  
1 kleine Zwiebel ca. 30g  
1 Knoblauchzehe  
1 kleiner Zweig frischer Rosmarin  
5cl Rotwein  
5cl kräftige Gemüsebouillon  
1dl Passata di Pomodoro  
1 Prise Zucker  
Pfeffer  
Olivenöl  
160g Pappardelle

### Zubereitung

Blumenkohl unter kaltem Wasser abspülen und danach gut abtropfen lassen, er sollte wieder möglichst trocken sein (Mit Haushaltspapier abtupfen).

Ofen auf 200° vorheizen.

Blumenkohl zu Röschen zerteilen, dabei die dicken Strunkstücke herausschneiden. Ein paar kleine, schöne Röschen zur Dekoration beiseite legen. Den Rest klein würfeln, dazu die Röschen ca. 2mm breit scheideln, sie fallen dabei von selbst auseinander. Mandelstifte grob hacken, das geht am besten mit dem Wiegenmesser.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Blumenkohl und die Mandeln darauf verteilen. 45 Minuten im Ofen rösten bis beide deutliche Röstspuren zeigen. Dabei alle 6-7 Minuten erneut vermischen.

Zwiebel und Knoblauch hacken. Rosmarin sehr fein hacken.

Zwiebel und Knoblauch ca. 3 Minuten in Olivenöl andünsten. Rosmarin zugeben und ganz kurz mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen und kurz aufkochen. Bouillon und Passata zugeben. Mit 1 Prise Zucker abschmecken. Gerösteter Blumenkohl zugeben und ca. 25 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken.

Tipp: Die zur Dekoration bestimmten Blumenkohlröschen für 3-4 Minuten in einem Sieb ins Pastawasser hängen.







