



Pennegratin mit Cima di Rapa

Das Wintergemüse Cima di rapa, zu deutsch Stengelkohl, ist leicht bitter und schmeckt frisch, krautig und erinnert an Broccoli. Aus Süditaliens Küche ist er kaum wegzudenken. Bei uns ist er im guten Italienerladen erhältlich. In Italien wird er gern zu kräftigen Schmorgerichten serviert, im Süden, vor allem in Apulien wird er gern als Pastagericht zusammen mit Orechiette zubereitet.

In diesen Rezept wird er zusammen mit Penne und einer Sauce Mornay, die mit Passata di Pomodoro aufgepeppt ist, im Ofen gratiniert. Von den Zutaten her, so richtig gute italienische Küche. Von der Zubereitung her, eher nordalpin.

Zutaten (2 Portionen)

200g	Cima di rappa
1	rote Zwiebel (ca. 60g)
180g	Penne
10g	geriebener Halbhartkäse
	Bratbutter

Sauce Mornay:

20g	Tafelbutter
15g	Mehl
2dl	Milch
2	Lorbeerblätter
1	Knoblauchzehe
2El	Passata di Pomodoro
40g	geriebener Halbhartkäse
	Salz, Muskatnuss, Pfeffer

Zubereitung

Cima di rapa (Stengel und Blätter) in ca. 5cm lange Stücke schneiden. Zwiebel längs in ca. 2mm dicke Spalten schneiden. Beides zusammen in möglichst wenig Salzwasser weichkochen (ca. 10 Minuten). Wasser abgiessen und das Gemüse auskühlen lassen.

Penne in Salzwasser gut al dente kochen. Abgiessen und mit wenig Olivenöl vermischen, damit sie nicht zusammenkleben. Auskühlen lassen.

Sauce Mornay:

Butter bei mässiger Hitze schmelzen. Sobald die Butter flüssig ist, Mehl dazugeben und gut verrühren. Sobald Butter und Mehl verklumpen, Milch zuerst in kleinen Portionen zugeben und mit einem Schwingbesen kräftig einrühren. Sobald die Schütze pampig wird Milch in grösseren Portionen einrühren. Unter stetigem Rühren zu leichtem Köcheln bringen. Knoblauchzehe dazupressen, Lorbeerblätter zugeben und 10 Minuten köcheln lassen, dabei öfters umrühren, damit die dicke Sauce nicht am Boden klebt.

Passata und geriebener Käse zugeben und gut verrühren. Lorbeerblätter herausfischen und die Sauce bis zum Gebrauch warmhalten, aber nicht mehr köcheln lassen.

Fertigstellen:

Ofen auf 220° vorheizen.

Penne, Cima di rapa und 2/3 der Sauce Mornay in einer Schüssel vermischen. In einer ausgebutterte Gratinform einfüllen. Rest der Sauce Mornay darüber verteilen und mit etwas Reibkäse bestreuen.

In den oberen Drittel des Ofens einschieben und 10 bis 15 Minuten gratinieren.





Sauce Mornay mindestens 10 Minuten köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet



Penne und Cima di rapa vorgekocht, Sauce Mornay



