



## Cima di rapa an pikanter Tomaten-Orangen-Vinaigrette

Cima di rapa (Stengelkohl) ist ein leicht bitteres Kohlgemüse, das in Italiens Winterküche einen festen Platz hat, so zum Beispiel in Pastagerichten. Auch als lauwarmer Salat zur Vorspeise oder als Zwischenmahlzeit ist er beliebt. Angerichtet mit einer leicht exotischen, pikanten Vinaigrette auf der Grundlage von Olivenöl und Balsamico, zu der natürlich Tomaten gehören, aber auch Orangen und Ingwer, dazu etwas Peperoncino für eine dezente Schärfe.

### Zutaten (2 Zwischenmahlzeiten)

300g	Cima di Rapa
3	Datteltomaten
1/2	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2cm	Peperoncino
2Tl	Ingwer geraspelt
4	Orangenschnitze
3El	Olivenöl
1El	weisser Balsamico
	Parmesan oder Sbrinz
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Tomaten entkernen und in kleine Würfelchen schneiden. Peperoncino entkernen und in feinste Streifen schneiden. Orangenschnitze enthäuten und in kleine Würfelchen schneiden. Ingwer schälen und fein raspeln.

Alles mit Olivenöl und Balsamico vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 1 Stunde ziehen lassen.

Cima di rapa: Dicke Teile der Stengel wegschneiden. Blätter mit den feineren Stengelteilen in ca. 5-6cm grosse Stücke schneiden. In leicht kochendem Salzwasser ca. 2-3 Minuten blanchieren. In einem Sieb abtropfen lassen und etwas ausschwingen (nicht ausdrücken). Noch warm anrichten und mit reichlich Vinaigrette beträufeln. Mit dem Sparschäler ein paar feine Parmesanspäne darüber hobeln.



