



# TAGLIATELLE MIT FEIGEN, WALNÜSSEN UND KOCHKÄSE

Spaghetti Bolognese kann jeder. Versucht doch mal Tagliatelle mit Feigen, Walnüssen und Etelser Kochkäse - pure Gaumenfreude.

## ZUTATEN

für 4 Personen

- 1 EL Rosmarin (fein gehackt)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone (Schale und Saft)
- ½ Chili
- 3 EL Butter
- 60g Walnüsse
- 8 Feigen
- 250g Rosenkohl
- 2 EL Butter
- 2 EL Honig
- Salz
- 100g Etelser Kochkäse
- 50g Gorgonzola
- 100ml Sahne
- 50g Parmesan, gerieben
- 500g Tagliatelle



## ZUBEREITUNG

1

Rosmarin und den Knoblauch fein hacken. Die Schale von der Zitrone abreiben und dann auspressen. Feigen waschen, Stiel und Blütenansatz abschneiden, dann vierteln. Parmesan reiben, Walnüsse hacken und den Rosenkohl waschen. Die äußeren Blätter entfernen und den restlichen Rosenkohl in einzelne Blätter rupfen. Chili waschen, Kerne entfernen und ganz fein schneiden.

2

Das Wasser für die Pasta aufsetzen und reichlich salzen. Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Noch einen Topf mit Wasser und Salz aufsetzen für die Rosenkohlblätter. Die Rosenkohlblätter 1 Minute blanchieren und dann die Blätter in ein Sieb gießen. Eine Pfanne aufsetzen und 2 EL Butter schmelzen. Rosenkohlblätter dazugeben und zusammen mit dem Honig durchschwenken. Eventuell noch mit Salz abschmecken.

3

In einer zweiten Pfanne 3 EL Butter schmelzen und den Rosmarin sowie den Knoblauch zugeben. Nach 1 Minute Chili und Walnüsse zugeben und weitere 3 Minuten braten. Nun Sahne, Kochkäse und Gorgonzola zugeben und bei kleiner Hitze, bei ständigem Rühren, etwa 5 Minuten köcheln lassen. Rosenkohlblätter, Zitronenschale und etwas von dem Zitronensaft dazugeben. Nun in der Pfanne vom Rosenkohl ganz kurz, gerade 1 Minute, die Feigen braten.

4

Inzwischen dürfte die Pasta fertig sein. Abgießen und sofort mit der Sauce mischen. Die Feigen dazugeben und vorsichtig unterheben. Nochmal abschmecken. Die Pasta servieren und mit Parmesan bestreuen.

### MEINE NOTIZEN

---

---

---