



Linguine mit Rosenkohlcreme

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

2 kg	Linguine, al dente gekocht	1,5 kg	Rosenkohl, geputzt und blanchiert
150 g	Butter	100 ml	Weißwein
200 ml	Gemüsebrühe	100 ml	Sahne
	Salz		Zucker

Rosenkohlblätter

	Äußere Blätter von 15 Rosenkohl blanchiert	200 g	Lardo-Speck, in feine Würfel geschnitten
250 g	Pecorino, fein gehobelt		

Zubereitung

1. Rosenkohl in der Butter anschwitzen und mit Salz würzen.
2. Weißwein aufgießen, einköcheln lassen, mit Gemüsebrühe auffüllen und weich kochen.
3. Sahne dazugeben, aufkochen lassen und im Mixer glatt pürieren. Mit Salz und Zucker abschmecken.
4. Lardo-Speck in einer Pfanne bei mittlerer Hitze glasig braten.
5. Linguine in der Rosenkohlcreme sautieren, aufdrehen und mittig auf einem Teller anrichten.
6. Mit den Rosenkohlblättern, Lardo-Speck und dem Parmesan garnieren.