



Orecchiette mit Namenia

Namenia, Rübtiel oder Stielmus ist ein Blattstielgemüse mit einem mild-würzigen Kohlgeschmack. Das Gemüse hat seinen Ursprung im deutschen Rheinland. Er kann gekocht oder als Salat gegessen werden. Sowohl die langen, grünen Blätter, die hellen Stiele als auch die kleinen weißen Rübchen sind essbar und enthalten viele gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe.

ZUTATEN

300 g Namenia
2 TL Salz
250 g Orecchiette
3 EL Olivenöl
8 Stk. getrocknete Tomaten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
½ Chilischote
Sbrinz, frisch gerieben

ZUBEREITUNG

1. Namenia waschen, dicke Stängel entfernen. In etwa 1-2 cm große Stücke hacken. Namenia in kochendem Salzwasser eine min. blanchieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. Im selben Wasser die Orecchiette bissfest kochen.
2. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden, Zwiebeln schälen und fein hacken, Knoblauch schälen und fein hacken, Chili ebenfalls fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze andünsten, Tomaten, Knoblauch und Chili dazugeben und mitbraten.
3. Namenia unterrühren, eventuell nachsalzen.
4. Die Orecchiette abgießen und wenig Pastawasser aufbewahren.
5. Orecchiette zu Gemüse in der Pfanne geben, alles gut miteinander vermischen, falls es zu trocken ist noch etwas vom Pastawasser unterrühren.
6. Mit frisch geriebenem Sbrinz servieren.

