

## LINGUINE MIT MIESMUSCHELN, STÄNGELKOHL UND PECORINO-KÄSE



### Menù-Zutaten

60 g. Friarielli (Stängelkohl) - BJ0K  
q.s. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

80 g Linguine  
1 Zehe Knoblauch  
n.B. Chili  
100 g Miesmuscheln  
n.B. Pecorino  
30 g Frische Tomate

Chef: Maurizio Ferrari

### Zubereitung

Die Linguine in reichlich Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit die Muscheln in einer Pfanne mit etwas nativem Olivenöl extra, Knoblauch und Petersilie anbraten und warten, bis sie sich öffnen. Auskühlen lassen und schälen, einen Teil zum Garnieren aufheben. In einer anderen Pfanne etwas natives Olivenöl extra, eine Knoblauchzehe und eine Chilischote anbraten, dann das Stängelkohl, die geschälten Muscheln mit ihrer Kochflüssigkeit und schließlich das Tomaten-Concassé hinzufügen. Die Nudeln werden al dente abgetropft und mit der vorbereiteten Sauce vermischt. Wir servieren sie mit den Muscheln in der Schale, geriebenem Pecorino-Käse und einem Spritzer nativem Olivenöl extra.