

## Panzerotti

Bei Cime di rapa – Rübensprossen – auch Stängelkohl genannt, kann man die ganze Pflanze essen, nur dickere Stängel sind gegen unten vielleicht holzig. Der Geschmack ist ähnlich wie Brokkoli, eventuell leicht bitter. Die Gerichte aus dem Brokkolistängel-Blatt funktionieren auch mit Cime di rapa.

Panzerotti aus dem Ofen: Dazu das Gemüse wie bei den Orechiette beschrieben zubereiten, gut ausdrücken, mit Ricotta und/ oder Reibkäse mischen, wer hat gibt noch grosszügig (z.B. Radiesli- oder Fenchelkraut-) Pesto dazu. Den Teig in Kreise (10-12 cm Ø) drücken, füllen und halbmondförmig zusammendrücken, mit Öl bestreichen und im Ofen backen. Wem das zu mühsam ist, probiert den gekochten Cime auf einer Pizza oder auf geröstetem Ciabatta.

