



Lauwarmer Salat von Cima di rapa

Für 4 Personen als Vorspeise

- 500 g Cima di rapa oder Bimi (Stiel-Broccoli)
- Salz
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Peperoncino
- 1 Bund glatte Petersilie
- ½ unbehandelte Zitrone
- 6 Esslöffel Olivenöl
- 2 Kugeln Mozzarella (insgesamt ca. 250 g)

Zubereitung

1. In einem grossen Topf reichlich Wasser aufkochen.
2. Die untersten, zähen Teile des [Cima di rapa](#) wegschneiden, den Rest samt Blütenansätzen und Blättern in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Das kochende Wasser salzen und den Cima di rapa darin 3 Minuten blanchieren. In ein Sieb abschütten und kalt abschrecken.
3. Die Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Peperoncino längs halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die Petersilie fein hacken. Die gelbe Schale der halben Zitrone fein abreiben, den Saft auspressen.
4. Kurz vor dem Servieren den [Mozzarella](#) in Scheiben schneiden und auf einer Platte auslegen.
5. In einer beschichteten Bratpfanne 4 Esslöffel Olivenöl erhitzen. Darin Knoblauch und Peperoncino kurz andünsten. Den Cima di rapa beifügen und unter Wenden 2-3 Minuten eher rösten als dünsten. Auf dem Mozzarella anrichten.
6. In der Pfanne die restlichen 2 Esslöffel Olivenöl sanft erwärmen. Petersilie, Zitronenschale und 1 Esslöffel Zitronensaft beifügen, alles gut verrühren, dann sofort über den Cima di rapa und den Mozzarella verteilen und servieren.

Vorbereiten

Bis und mit Punkt 4 kann das Gericht 2 Stunden im Voraus zu bereitet werden. Den Mozzarella mit Klarsichtfolie abdecken und bis kurz vor Verwendung kühl stellen.

Weniger/ mehr Gäste

2–3 Gäste: Zutaten halbieren.

Mehr Gäste: Rezept in 1 ½-facher oder doppelter Menge zubereiten.

Aus dem Buch: «Gemeinsam am Tisch», Annemarie Wildeisen, AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>