

Italienische Rezepte

Öhrchennudeln mit Broccoli

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Broccoli, Italien, Nudeln

250 g	Orecchiette (Öhrchennudeln)	1	Rote Peperoncinoschote
600 g	Broccoli		Salz, Pfeffer
4	Essl. Olivenöl		Gemüsebrühe (Instand)
3	Knoblauchzehen		

Broccoli putzen, in Röschen zerlegen. Größere Stiele eventuell schälen. In einem größeren Topf 3l Salzwasser aufkochen. Broccolistiele hinein geben, nach 5 Min. Broccoliröschen dazugeben, weitere 5 Min. blanchieren.

Gemüse mit einem Schaumlöffel herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Brühe wieder zum Kochen bringen. Nudeln ins kochende Wasser geben und nach Packungsaufschrift (ca. 10 Min.) bissfest garen.

Inzwischen Broccolistiele klein schneiden, die 3 Knoblauchzehen hacken. Peperoncino in feine Ringe schneiden. In einer gossen Pfanne 4 EL Olivenöl erhitzen. Broccoli und Knoblauch andünsten, Peperoncino einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einige EL Gemüsebrühe an gießen und zum Gemüse geben.

Sobald die Nudeln gar sind, abgießen und abtropfen lassen. Direkt in die Pfanne geben und gründlich unters Gemüse mischen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, servieren.