

Brokkoli Spaghetti

Knackig frischer Brokkoli mit Pasta

Hier kommt ein Spaghetti Rezept jenseits der üblichen Carbonara oder Bolognese. In der Kombination mit knackigem Gemüse und knusprigem Pancetta schmecken die Lieblingsnudeln aber mindestens genauso gut. Wir finden die Brokkoli Spaghetti sind einen Versuch und eine Versuchung wert.

Zutaten

- 400 g Spaghetti
- 1 Brokkoli
- 6 Scheiben Pancetta
- 3 Knoblauchzehen
- 150 ml Gemüsebrühe
- Sahne
- Frischkäse
- Olivenöl
- Chili
- Salz
- Pfeffer
- Parmesan

Zubereitung

- Die Spaghetti in einem Topf nach Packungsanleitung al dente kochen.
- Währenddessen die Pancettascheiben in mundgerechte Stücke zerreißen und in einer Pfanne kross anbraten.
- Den Brokkoli abwaschen, abtropfen lassen und die Röschen abbrechen, den Strunk in kleine Würfel schneiden.
- Den Knoblauch schälen und kleinhacken.
- Pancetta aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp legen. Brokkoli und Knoblauch in die Pfanne geben und anbraten.
- Die Gemüsebrühe begeben und alles für 6 - 8 Minuten dünsten, dann mit Chilli, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Sahne und Frischkäse unterrühren.
- Die Spaghetti auf Tellern anrichten dann mit dem Brokkoli und der Sauce garnieren. Nach belieben mit etwas Parmesan bestreuen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/brokkoli-spaghetti/>