

Spaghetti mit Brokkoli-Rahm

Für 2 Personen:

250 g Spaghetti	1 Brokkoli	1 Zwiebel
1 rote Peperoni	2 EL Olivenöl	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Pfeffermix	1 Msp. Wokgewürz	1 Spur Weißwein
200 ml Sahne	40 g Parmesan	2 TL Würzöl Italian

Spaghetti nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser fast al dente garen.

Den Brokkoli mit einem Messer bis zum Stiel rasieren, die Röschen danach gegebenenfalls noch mal hacken.

Zwiebel in kleine Würfel und Peperoni in feine Ringe schneiden. Olivenöl in einer Wokpfanne erhitzen, Brokkoli für ca. 5 Min. darin anbraten. Nach 1 $\frac{1}{2}$ Min. die Zwiebelwürfel und nach 2 $\frac{1}{2}$ Min. die Peperoniringe dazugeben. Mit Pfeffermix, Gewürzsalz und Wokgewürz würzen.

Brokkoli mit Weißwein ablöschen und kurz verkochen lassen. 1 Kelle Nudelwasser und Sahne dazugeben, kurz vermengen. Spaghetti unter den cremigen Brokkoli heben.

Spaghetti samt Brokkoli-Rahm auf Tellern anrichten, frisch geriebenem Parmesan darüberstreuen und mit Italian-Öl beträufeln.

Steffen Henssler am 18. Oktober 2022