

Pasta mit Brokkoli und Pancetta

Für 2 Personen:

250 g Pasta	1 Zehe Knoblauch	1 Brokkoli
50 g Pancetta	5-6 getrocknete Öl-Tomaten	10 EL Olivenöl
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	

Den Brokkoli mit einem Messer bis zum Stiel rasieren. 7 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch, Pancetta, getrocknete Tomaten und Brokkoli scharf darin anbraten und bei hoher Hitze weiter rösten.

Währenddessen Pasta in kochendem Salzwasser al dente garen.

Brokkoli-Mix mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer Kelle Nudelwasser ablöschen. Pfanne von der Hitze nehmen.

Pasta abgießen und in die Pfanne zum Brokkoli geben.

Alles einmal durchschwenken und noch etwas Olivenöl dazugeben. Auf einem Teller anrichten.

Steffen Henssler am 18. Januar 2022