



Brokkoli-Pasta mit Speck

Zutaten

- 400 g Broccoli (frisch)
- 80 g Schalotte
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 0,5 Zitrone(n), unbehandelt
- 100 g Pancetta (ital. Bauchspeck)
- 400 g Orecchiette
- 7 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 100 g Pinienkerne
- 1 EL Olivenöl
- 50 g Parmesan, frisch gehobelt
- 1 TL Chiliflocken

Zubereitung

1. Brokkoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Schalotte und Knoblauchzehe schälen und in Würfel schneiden. Von der Zitrone Zesten reißen und den Saft auspressen. Pancetta in kleine Würfel schneiden.
2. Orecchiette nach Packungsanweisung mit 5 TL MAGGI Gemüse Brühe al dente kochen. 3 Min. vor Garzeitende die Brokkoliröschen dazugeben und anschließend durch ein Sieb abgießen.
3. In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.
4. In einer Pfanne Olivenöl heiß werden lassen. Pancetta, Schalotte und Knoblauch anbraten, aber nicht kross braten. Orecchiette und Brokkoli unterheben und erwärmen. Mit 2 TL MAGGI Gemüse Brühe, Chiliflocken und etwas Zitronensaft abschmecken.
5. Pasta mit Parmesan, Pinienkernen und Zitronenzesten garnieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	80 g
Energie	773 kcal
Fett	36 g
Protein	32 g

🕒 15 Minuten

⊕ 4 Portionen