

Pasta mit Brokkoli, Salsiccia, Tomate und Parmesan



Rezept: 0082 **Liste:** 6.7. Pasta
Kategorie: Gemüse, Nudel, Wurst,
Quelle: CookBack

Rezeptbeschreibung

Einen ausreichenden großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin nach Packungsanleitung bissfest garen. In der Zwischenzeit die Brokkoli in kleine Röschen teilen und ebenfalls im Salzwasser für 2 bis 3 Minuten blanchieren. Danach die Röschen durch ein Sieb geben und sofort in Eiswasser abschrecken. Rausnehmen und den Brokkoli beiseitestellen.

Die Salsiccia Würste halbieren und den Brät Inhalt herausdrücken und zu kleinen Kugeln formen. Diese dann in eine Pfanne mit ein wenig Olivenöl scharf anbraten. Danach die Temperatur auf mittlere Hitze senken. Zwiebel, Knoblauch, Chili sowie die Tomaten gewürfelt und ohne Kerngehäuse hinzugeben. Alles für ca. 3 Minuten weiter dünsten lassen. Nun mit dem Geflügelfond ablöschen.

Haben die Nudel ihren bissfesten Garpunkt erreicht, diese mit einer Schöpfkelle direkt aus dem Kochwasser in die Pfanne geben. Ebenfalls den Brokkoli und die halbierten Kirschtomaten und die Oliven. Nun unter Zugabe von etwas gerieben Parmesan durchschwenken sodass bei der Flüssigkeit eine cremige Bindung entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Teller anrichten.

Mit fein geschnittenem Basilikum oder Schnittlauch garnieren und den restlichen Parmesan mit einem Sparschäler abhobeln und ebenfalls darüber geben.

Zutatenliste für 2 Personen

200 g Rigatoni
2 Salsiccia
200 g Brokkoli
50 g Parmesan
8 Kirschtomaten
50 g Oliven, schwarz
100 ml Geflügelfond
1 Tomate, feine Stücke
1 Chili, gehackt
1 Charlotte, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer und Zucker
Basilikum, Schnittlauch