



Brokkolis-medvehagymás pesto

🕒 30–45 Perc 

Elkészítés

- 1 Az első lépés a pesto elkészítése. A brokkolit szedjük rózsáira, majd rövid ideig főzzük sós vízben. Ezt követően öblítsük le hideg vízzel. Pár brokkolirózsát tegyünk félre, a többit turmixgépben pürésítsük a mandulával, a parmezánnal, a medvehagymával, az olívaolajjal, a fokhagymagranulátummal és egy csipet sóval. Ha a pesto túl sűrű, adjunk hozzá egy kevés olajat.
- 2 A tésztát főzzük al dentére, majd szűrjük le. Amíg a tészta fő, vágjuk apróra a mogyoróhagymát és kevés olívaolajon dinszteljük meg egy serpenyőben. Adjuk hozzá a maradék brokkolirózsát. Ízesítsük sóval és borssal.
- 3 A forró serpenyőben keverjük össze a tésztát és a pestót. Ízlés szerint parmezánnal vagy chilipehellyel díszítve tálaljuk.

Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Brokkoli (fagyasztott vagy friss)
100 g	Friss medvehagyma (vékony csikokra vágva)
50 g	Mandula
60 ml	Olívaolaj
40 g	Reszelt parmezán
1 teáskanál	♦ Tengeri só, durva szemű
0.5 teáskanál	♦ Fokhagyma granulátum
240 g	Tészta
1 db	Mogyoróhagyma
1 marék	Brokkolirózsa
	♦ Tarkabors, egész

