



Zutaten für 2 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

Für das Pesto

250 g Brokkoli, tiefgekühlt oder frisch

100 g Bärlauch, frisch (in feine Streifen geschnitten)

50 g Mandeln

60 ml Olivenöl

40 g Parmesan, gerieben

0.5 TL ★ Knoblauch granuliert

1 TL Meersalz jodiert grob

240 g Pasta nach Belieben

1 Stk. Schalotte

Handvoll Brokkoliröschen

1 Prise Meersalz jodiert grob

1 Prise ◆ Pfeffer bunt ganz

Pasta mit Brokkoli-Bärlauch Pesto

可 30-45 Min **宁** 宁 宁



Zubereitung

- Im ersten Schritt beginnt man mit der Zubereitung des Pestos. Den Brokkoli in Röschen teilen und in einem Topf kurz garen. Dann kalt abspülen und abtropfen lassen. Anschließend den Brokkoli, die Mandeln, den Parmesan, den Bärlauch, Olivenöl, Knoblauchpulver und eine Prise Salz mit einem Mixer oder Mixstab fein pürieren. Falls das Pesto zu dick ist, etwas Öl zugeben.
- Die Pasta al dente kochen und abseihen. Während der Kochzeit die Schalotte fein hacken und in einer Pfanne in etwas Olivenöl anschwitzen. Kurz vor dem Anrichten die übrigen Brokkoliröschen hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Nudeln mit einem Teil des Pestos in der warmen Pfanne vermischen und mit den einzelnen Brokkoliröschen garniert anrichten. Je nach Belieben mit Parmesan oder Chiliflocken verfeinern.

