Pasta mit Brokkoli-Bärlauch Pesto

30—45 Min

Zubereitung

1. 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.
2. 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.
3. 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.

Zutaten 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
1	Handvoll Brokkoliröschen
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz