

Pasta mit Brokkoli und Mandel-Chili-Topping

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Brokkoli
- 1 Zitrone
- 270g Pasta (z.B. Penne, Spiralen o.ä.)
- 10g Dill
- 150ml Gemüsebrühe
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleines Gläschen Kapern
- 1 Zwiebel (ich hab 1 Schalotte genommen)
- 100g Frischkäse
- 20g geriebener Hartkäse
- 20g Mandeln
- Öl, Wasser, Salz, Pfeffer, Muskat, milde Chilifloc



Zubereitung :

- 1) Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitrone heiß abwaschen, 1TL der Schale abreiben und Zitrone vierteln. Dill abzupfen und fein hacken. Kapern durch ein Sieb abgießen.
- 2) Pasta in gesalzenem Wasser nach Anleitung bissfest gar kochen (Penne 12min). Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.
- 3) Brokkoli in mundgerechte Stücke teilen. 1EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Brokkoli und die Hälfte des Knoblauchs darin ca. 1min anschwitzen Pfanneninhalt mit 100ml Wasser ablöschen und mit aufgesetztem Deckel ca. 4-5min kochen, bis der Brokkoli gar ist. Deckel abnehmen, Kapern hinzufügen und restliches Wasser verkochen lassen. Brokkoli mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4) Pasta abgießen und kurz beiseite stellen. In demselben Topf 1EL Öl bei mittlerer Hitze erwärmen, restlichen Knoblauch und Schalotte dazugeben und 1min farblos anschwitzen. Dann mit 100ml Wasser ablöschen und Frischkäse sowie Muskat zugeben.
- 5) Pasta mit der Soße vermengen, 1TL Zitronenabrieb und Hartkäse dazugeben und das Ganze 1-2min einköcheln lassen, bis die Soße dick genug. Dill und Brokkoli unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6) Pfanne aus Schritt 3 auswischen und Mandeln mit ½ TL Chiliflocken 2-3min anbraten. Fertige Pasta mit dem Topping anrichten und Zitronenspalten dazureichen



*Guten
Appetit*



