



Thunfisch-Anchovis-Pasta

mit Brokkoli und Tomaten-Oliven-Pesto



ca. 25min



3-4 Personen

Wir haben ja schon viel gesehen, aber zum Glück gehen unseren kreativen Köpfen nie die Ideen aus. Und daher verneigen wir uns in Ehrfurcht vor dieser außergewöhnlichen Kreation: Zwei Sorten Fisch, gebratener Brokkoli, Pesto mit getrockneten Tomaten, dazu noch Kapern, frisches Basilikum und aromatischer Hartkäse ... hach, da möchte man doch fast selbst Pasta sein!

Was du von uns bekommst

- 500g Torchiette ¹
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 600g Brokkoli
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 2 Dosen Thunfisch in Öl ^{4,6}
- 2 Packungen Sardellenfilets in Öl ⁴
- 2 Packungen Kapern
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 20g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Fisch (4), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 887kcal, Fett 28.8g, Kohlenhydrate 104.0g, Eiweiß 46.9g



1. Zwiebel schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



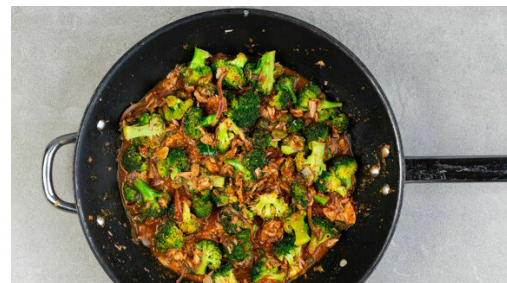
4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6-8Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, dabei ca. **400ml Pastawasser** auffangen.



2. Brokkoli schneiden

Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden. Den **Käse** mit einem Sparschäler in breite Streifen schneiden.



5. Brokkoli und Fisch braten

Die **Zwiebeln** und den **Brokkoli** in einer großen Pfanne mit **2EL Thunfischöl** und **1EL Sardellenöl** bei starker Hitze 3-4 Min. anbraten. Den **Knoblauch** dazugeben, ca. 1Min. braten, mit **300ml Pastawasser** ablöschen und ca. 3Min. köcheln, bis der **Brokkoli** weich ist. Den **Fisch**, die **Kapern** und das **Pesto** einrühren und 2-3Min. köcheln. Ggf. mehr **Pastawasser** dazugeben.



3. Fisch vorbereiten

Den **Thunfisch** mit einer Gabel auflockern und die **Sardellenfilets** in feine Streifen schneiden. Das **Öl** jeweils **aufbewahren**.



6. Basilikum schneiden

Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Die **Pasta** in die Pfanne geben, 2-3Min. erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Thunfisch-Anchovis-Pasta** auf Tellern anrichten, den **Käse** darüberstreuen und mit dem **Basilikum** garniert servieren.