



## Orecchiette mit Paprikapesto

und Brokkoliröschen



30-40min



2 Personen

Gegrillte Paprika, getrocknete Tomaten, Walnüsse, Basilikum und im Ofen geröstete Zwiebeln sind die köstlichen Aromenbringer in diesem feinen Pesto, mit dem du heute ganz fix den ebenfalls im Ofen gebackenen Brokkoli und leckere italienische Pasta servierst. Genau das Richtige, um sich anschließend aufs Sofa zu werfen und in den warmen Süden zu träumen!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung getrocknete Tomaten<sup>12</sup>
- 250g Orecchiette<sup>1</sup>
- 1 Packung Walnusskerne<sup>15</sup>
- 20g frisches Basilikum
- 1 Packung gegrillte Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Brokkoli
- 1 Zwiebel

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen
- großer Kochtopf
- Sieb
- Stabmixer mit hohem Gefäß

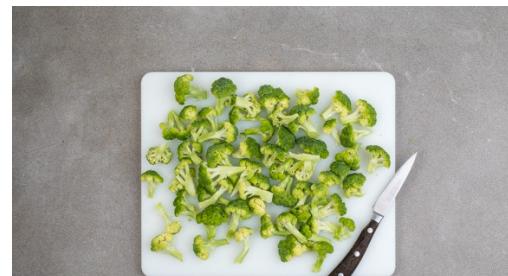
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Gluten (1), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

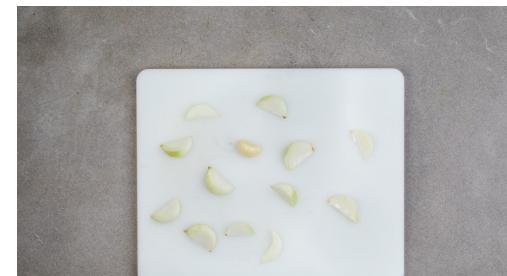
## Nährwertangaben pro Portion

Energie 815kcal, Fett 27.5g, Kohlenhydrate 106.6g, Eiweiß 28.7g



### 1. Brokkoli schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, den Strunk entfernen.



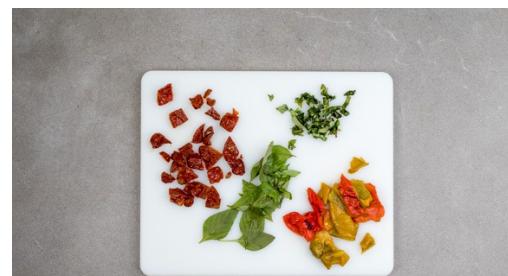
### 2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und jede Hälfte in vier Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen.



### 3. Gemüse backen

Die **Brokkoliröschen** mit 1EL Olivenöl mischen und mit Salz würzen. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** mit 1EL Olivenöl und etwas Salz vermengen. Den **Brokkoli**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** getrennt voneinander auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen in ca. 10-15Min. knusprig backen.



### 4. Pesto vorbereiten

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in ca. 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und warm halten. Die **gegrillte Paprika** abtropfen lassen. Die **Paprika** und die **1/2 der getrockneten Tomaten** in grobe Stücke schneiden. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und ca. **1/3 der Blätter** fein hacken.



### 5. Pesto zubereiten

Die **gegrillte Paprika**, die **getrockneten Tomaten**, die **Basilikumblätter**, die **Walnüsse**, die gebackenen **Zwiebeln** und den gebackenen **Knoblauch** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer gut pürieren. Das **Pesto** mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **getrocknete Tomaten** in das **Pesto** geben.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Pasta** mit dem **Paprikapesto** vermengen und den gerösteten **Brokkoli** unterheben. Mit dem **gehackten Basilikum** garnieren und servieren.