



Orecchiette mit Brokkoli und Speck

mit getrockneten Tomaten und Mandeln



20-30min



2 Personen

Ein schnelles Pastagericht für den unkomplizierten Feierabendgenuss: Es gibt beste italienische Öhrchennudeln mit würzigen Käsehobel, herzhaftem Speck, aromatischen getrockneten Tomaten und gerösteten Mandelblättchen. Geriebener Brokkoli und feine Lauchzwiebelringe sorgen dafür, dass auch das frische Gemüse nicht zu kurz kommt. Guten Appetit!

- 250g Orecchiette ¹
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 2 Stück Hartkäse ⁷
- 1 Packung Mandelblättchen ¹⁵
- 1 Packung gewürfelter Speck
- 1 Brokkoli
- 1 Packung Worcestershiresauce

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1109kcal, Fett 50.9g,
Kohlenhydrate 105.0g, Eiweiß 51.2g



1. Lauchzwiebeln schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Lauchzwiebeln** schräg in dünne Ringe schneiden. Die **getrockneten Tomaten** in dünne Streifen schneiden.



4. Speck braten

Den **Speck** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. kross braten.



2. Käse hobeln

Den **Käse** mit einem Sparschäler in breite Streifen hobeln. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 9-11Min. bissfest kochen. Zwischendurch immer mal umrühren, damit die **Pasta** nicht zusammenklebt. Mit einem Messbecher ca. **200ml Pastawasser** abschöpfen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Brokkoli garen

Währenddessen den **Brokkoli** mit einer Küchenreibe grob raspeln. Sobald der **Speck** schön knusprig ist, den **Brokkoli** dazugeben. Mit der **1/2 der Worcestershiresauce** und **150-200ml Pastawasser** ablöschen und die Flüssigkeit einmal aufkochen lassen.



3. Mandeln anrösten

Die **Mandeln** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. goldbraun anrösten. Auf einem Teller beiseitestellen.



6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta**, die **getrockneten Tomaten**, die **1/2 des Käses** und die **1/2 der Lauchzwiebeln** vorsichtig mit dem **Speck** und dem **Brokkoli** vermengen. Die **Pasta** mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den **restlichen Lauchzwiebeln**, dem **restlichen Käse** und den **Mandeln** garnieren und nach Geschmack mit der **restlichen Worcestershiresauce** beträufelt servieren.