



Orecchiette mit Brokkoli und Speck

mit getrockneten Tomaten und Mandeln



20-30min



3-4 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!

- 500g Orecchiette ¹
- 3 Lauchzwiebeln
- 2 Packungen getrocknete Tomaten
- 3 Stück Hartkäse ⁷
- 1 Packung Mandelblättchen ¹⁵
- 2 Packungen gewürfelter Speck
- 1 Brokkoli
- 2 Packungen Worcestershiresauce ^{1,4}

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1005kcal, Fett 45.8g,
Kohlenhydrate 101.1g, Eiweiß 43.1g



1. Lauchzwiebeln schneiden

In einem großen 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 1-2EL 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. **300ml 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 **250-300ml 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.