



Pasta mit Speck in Chili-Zitronen-Sauce

mit geröstetem Brokkoli



ca. 25min



2 Portionen

Es ist mal wieder Zeit für Pasta! Ja, okay, das ist bei Marley Spoon nichts Neues – aber hier beschwert sich definitiv niemand darüber. Heute servieren wir säuerlich-leichte Spaghetti, die durch den Speck trotzdem herrlich salzig, würzig und dekadent sind. Für die Frische sorgt spritzige Zitrone, der Brokkoli bringt grüne Abwechslung auf den Teller und die Peperoni kitzelt ein bisschen die Zunge. Ein ziemlich rundes Gericht!

- 200g Bio-Spaghetti ¹
- 1 Pck. Baconscheiben
- 1 großer Brokkoli
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Peperoni
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt ²

- 2EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- großer Topf
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 908kcal, Fett 47.3g,
Kohlenhydrate 84.7g, Eiweiß 33.8g



Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Bacon** ohne Überlappen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausbreiten und im Ofen in 5-10Min. knusprig backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.



Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen, den **Strunk** in feine Scheiben schneiden. Auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und mit 2EL Olivenöl, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen. Den **Brokkoli** unter dem **Bacon** einschieben und in 10-15Min. gar rösten.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. **1 Tasse Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Peperoni** halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



Den **Knoblauch** und die **Peperoni** in einem großen Topf mit 2EL Butter und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Die Hitze ausschalten und **2EL Zitronensaft** sowie **1-2TL Zitronenabrieb** einrühren. Die **Pasta** und den **Brokkoli** untermengen und ggf. etwas **Pastawasser** und Salz zugeben. Den **Bacon** zerkrümeln und mit dem **Käse** auf der **Pasta** anrichten.



Nudelsalate kennt man sonst eher mit Fusilli oder Penne, aber warum nicht einfach mal einen Spaghettisalat machen? Kalt gewordene Reste unseres heutigen Gerichts eignen sich dafür nämlich hervorragend. Mit ein wenig frischem Gemüse und Rucola aufgepeppt machen sich die Bacon-Zitronen-Spaghetti am nächsten Tag auf dem Mittagstisch ganz prächtig.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**