



Pasta „Cacio e pepe“ mit Räucherhuhn

mit Artischocken und Brokkoli



ca. 25min



3-4 Personen

Die Urversion der Pasta „Cacio e pepe“ beschränkt sich aufs ganz Wesentliche: Pasta, würziger Hartkäse – „cacio“ – und Pfeffer – seines Zeichens „pepe“. Wir haben den aromatischen Formenschatz etwas erweitert und sorgen mit geräuchertem Hähnchen, Artischocken und frischem Brokkoli für ein wenig Aufregung in der cremigen Gemütlichkeit. Aber so fix, wie dieses Gericht auf dem Tisch steht, bleiben wir ohnehin ganz entspannt ...

Was du von uns bekommst

- 500g Spaghetti ¹
- 2 Brokkoli
- 3 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 2 Dosen Artischockenherzen
- 2 Packungen geräucherte Hähnchenstreifen
- 2 Päckchen schwarze Pfefferkörner

Was du zu Hause benötigst

- 60g Butter ⁷
- Olivenöl
- Salz

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Mörser und Stößel
- Küchenwaage
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 846kcal, Fett 24.3g, Kohlenhydrate 107.4g, Eiweiß 43.1g



1. Zutaten vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** und den **Brokkoli** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Stücke schneiden. Den **Käse** fein reiben.



2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und 5Min. kochen lassen.



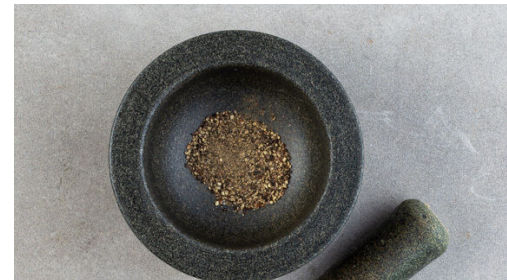
3. Brokkoli mitgaren

Nach 5Min. den **Brokkoli** zur **Pasta** in den Topf geben und alles noch 3-4Min. garen, bis die **Pasta** und der **Brokkoli** bissfest sind. Mit einem Messbecher ca. **600ml Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** und den **Brokkoli** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Fleisch braten

Die **Artischocken** grob würfeln. Die **Hähnchenstreifen** in ca. 1cm kleine Würfel schneiden und in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 3Min. anbraten. Die **Artischocken** hinzugeben und noch ca. 1Min. mitbraten, bis das **Fleisch** und die **Artischocken** leicht bräunen.



5. Pfeffer zerstoßen

Die **Pfefferkörner** in einem Mörser fein zerstoßen. **Tipp:** Wer keinen Mörser hat, kann den **Pfeffer** auch z. B. in einen Gefrierbeutel geben und mit einer schweren Pfanne zerstoßen. Ca. **3/4 des Pfeffers** in die Pfanne geben und mit dem **Fleisch** und den **Artischocken** vermengen.



6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** und den **Brokkoli** in die Pfanne geben. 60g Butter, den **Käse** und ca. **500ml Kochwasser** hinzufügen und alles gut vermengen, bis die Butter und der **Käse** geschmolzen sind. Ggf. noch etwas mehr Butter und oder **Kochwasser** hinzugeben. Mit Salz und dem **restlichen Pfeffer** abschmecken und servieren.