MARLEY SPOON



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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter [2]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 907kcal, Fett 47.3g, Kohlenhydrate 84.5g, Eiweiß 33.4g



1. Bacon backen

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.



2. Brokkoli rösten

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.



3. Pasta kochen

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.



4. Zutaten vorbereiten

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.



5. Fertigstellen & servieren

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.



6. Jetzt haben wir den Salat

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**