



Pasta mit Pfifferlingen und Brokkoli

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten | Ergibt: 2 Portionen



Zutaten

220 g Hartweizennudeln
200 g Pfifferlinge, geputzt
150 g Brokkoliröschen
½ Knoblauchzehe
¼ Chilischote, frisch
Olivenöl
15 g Pinienkerne
Salz

Mein Tipp:

Für den richtigen Biss gare ich Nudeln immer nach der kürzesten Zeitangabe auf der Packung!

Zubereitung

Zunächst die Pfifferlinge putzen und ggf. halbieren. In einer Wokpfanne (jede andere große Pfanne geht auch) die Pinienkerne bei mittlerer Hitze vorsichtig rösten. Die gerösteten Kerne beiseitestellen. Die Knoblauchzehe in feine Scheiben und die Chilischote in dünne Ringe schneiden und ebenfalls zur Seite stellen.

Anschließend in einem großen Topf ausreichend Wasser zum Kochen bringen. Salz und die Nudeln in den Topf geben und nach Packungsangabe al dente kochen.

In der Zwischenzeit in der Wokpfanne ca. 500 ml Wasser erhitzen, salzen und die Brokkoliröschen darin 1½ Minuten blanchieren. Danach in ein Sieb geben und abtropfen.

Die Pfanne wieder aufstellen und Pfifferlinge darin bei starker Hitze 4-5 Minuten braten. 1 EL Olivenöl, Brokkoli und Knoblauch hinzugeben und weitere 2 - 3 Minuten braten.

Die Nudeln in ein Sieb abgießen und dabei etwas Nudelwasser auffangen. Die Pasta und einen großzügigen Spritzer des Nudelwassers in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Pepperoni, Salz und Olivenöl darüber geben, vermengen und servieren.