

Pasta mit Brokkoli und Ricotta

Zutaten für 4 Personen

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 400g Brokkoli
- 25g getrocknete Tomaten
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Mandelsplitter
- 100g Ricotta
- Salz, Pfeffer
- Nudeln
- Rucola
- Parmesan

Zubereitung

Knoblauch und Zwiebel fein würfeln. Brokkoli in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser für 3 Minuten blanchieren. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Tomaten in Streifen schneiden.

Nudeln (z.B. Penne) für 2 Personen kochen. Rucola (ca. 50-100g) waschen, abtropfen lassen und grob schneiden. Parmesan reiben.

In einer Pfanne das Öl erhitzen. Knoblauch, Zwiebel, Tomaten und Mandeln anbraten. Brokkoli zufügen und kurz mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ricotta einrühren und etwas Nudelwasser hinzufügen.

Die Hälfte der Sauce* mit den Nudeln mischen. Rucola und Parmesan unterrühren und sofort servieren.

--

*) Ich koche gerne für 2 Tage, daher habe ich für dieses Gericht die Sauce zubereitet und an beiden Tagen jeweils Nudeln, Rucola und Parmesan untergemischt.