

# MARLEY SPOON



## Saftige Salsiccia-Pasta

mit Pecorino und Brokkoli



20-30Min.



3-4 Personen

Der Pecorino Romano-Käse wurde schon vor über 2000 Jahren im mittellitalienischen Latium hergestellt und war ein wesentlicher Bestandteil der Nahrungsrations für römische Legionäre. Inzwischen ist die Herstellung des beliebten Käses weit verbreitet. Er peppt jedes Gericht auf und passt hervorragend zu dieser schnellen Pasta mit würziger Salsiccia und Brokkoli.

## Was du von uns bekommst

- 1 Brokkoli
- Frische Petersilie
- 1 Packung Walnüsse <sup>15</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Salsiccia
- 1 Packung geriebener Pecorino <sup>7</sup>
- Spaghetti <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

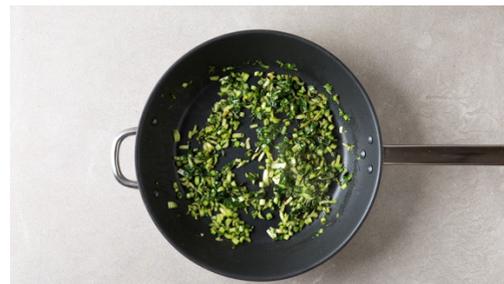
### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 930.0kcal, Fett 42.1g, Eiweiß 41.2g, Kohlenhydrate 94.1g



### 1. Salsiccia schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** aufsetzen. Die **Salsiccia** von der Pelle befreien und in feine Scheiben schneiden. Den **Brokkoli** vom Strunk schneiden, den Strunk schälen. Brokkoli fein hacken, oder mit einer Küchenreibe grob reiben.



### 2. Brokkoli anbraten

Die Pfanne mit 1EL Olivenöl erhitzen und den **Brokkoli** darin ca. 4-6Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, den **Brokkoli** aus der Pfanne nehmen und warm halten, Pfanne aufheben.



### 3. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** ca. 8-9Min. bissfest abkochen. **Ca. 100ml Pastawasser** auffangen, den Rest abgießen und abschrecken. Warm halten.



### 4. Salsiccia braten

Inzwischen die Pfanne erneut mit 1EL Olivenöl auf mittlerer Hitze erwärmen und die **Salsiccia** für ca. 3-4Min. kross braten.



### 5. Pesto mischen

Die **Petersilie samt Stängel** und die **Walnüsse** grob hacken und mit der **Hälfte des Käses**, 1-2EL Olivenöl und 2-3EL Wasser mithilfe eines Stabmixers zu einem cremigen **Pesto** mischen.



### 6. Pasta mischen

Zum Schluss die **Pasta** zu der **Salsiccia** in die Pfanne geben und mit **Pesto** mischen, ggfs. etwas **Pastawasser** hinzufügen, bis alles gleichmäßig bedeckt ist. Den **Brokkoli** unterheben und mit **restlichem Käse** garniert servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**