



Nussige Pasta mit Brokkoli und Speck



20-30min



3-4 Personen

Heute in deiner Box: ein schnelles Pastagericht mit herzhaftem Speck, zartem Brokkoli und einer cremigen Sauce aus Frischkäse und Mandeln. Wir glauben nicht, dass hier was übrig bleibt - falls doch, schmeckt die Pasta auch super am nächsten Tag im Büro!

Was du von uns bekommst

- 500g Orecchiette ¹
- 350g Frischkäse ⁷
- 1 Packung gewürfelter Speck
- 50g Mandelblättchen ¹⁵
- 1 Brokkoli
- 1 Stange Lauch

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

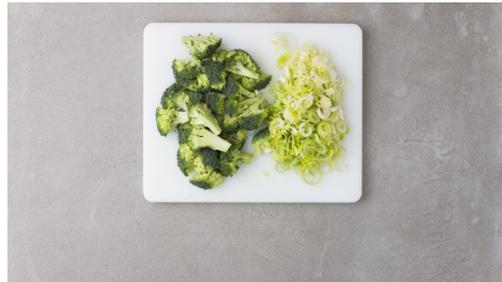
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 980kcal, Fett 49.8g, Kohlenhydrate 88.2g, Eiweiß 39.9g



1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** aufsetzen. Den **Lauch** längs halbieren, gründlich waschen und in feine Streifen schneiden. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden.



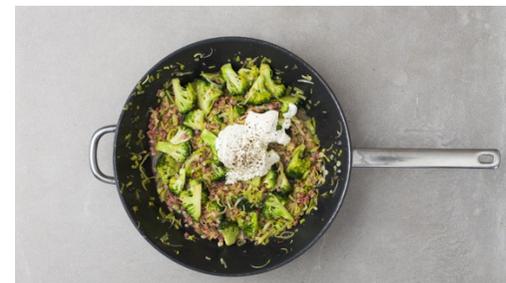
4. Speck braten

Inzwischen den **Brokkoli** in der Pfanne mit 1-2EL Olivenöl ca. 3-4Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Den **Speck** hinzugeben und ca. 1-2Min. mitbraten. Den **Lauch** untermischen und mit **ca. 100ml Pastawasser** ablöschen. Weitere 5-6Min. köcheln lassen, bis der **Brokkoli** gar ist.



2. Mandeln rösten

Die **Mandeln** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Öl ca. 1-2Min. goldgelb rösten. **Vorsicht!** Die **Mandeln** können schnell anbrennen! Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen, sie dunkeln sonst noch nach. Die Pfanne beiseitestellen.



5. Sauce mischen

Den **Frischkäse** unterrühren und erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** ca. 12-14Min. bissfest kochen. **Ca. 200ml Pastawasser** mit einem Messbecher abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



6. Pasta fertigstellen

Zum Schluss die **Pasta** unterheben und ggf. noch etwas mehr **Pastawasser** hinzugeben, bis alles gleichmäßig mit **Sauce** bedeckt ist. Mit den **Mandelblättchen** garniert servieren.