

Orecchiette mit Chili-Broccoli

Kategorien: Vorspeise, Nudeln, Broccoli

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Broccoli
5	Essl.	Olivenoel Salz
200	Gramm	Orecchiette; Teigwarenoehrchen
2	klein.	Chilischoten; nach Belieben Mehr
2		Knoblauchzehen
2		Sardellen
4	Essl.	Kapern, sehr fein; Ansonsten fein gehackt Pfeffer
2	Teel.	Weissweinessig
1	Prise	Zucker

Anleitung:

Den Broccoli in kleine Roeschen teilen, den Stiel schaelen und in Scheibchen schneiden. Waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Reichlich Salzwasser mit 1/5 des Olivenoels zum Kochen bringen. Die Nudeln darin nach Vorschrift offen kochen, 5 Minuten vor Ende der Garzeit den Broccoli dazugeben.

In der Zwischenzeit die Chilischoten entkernen und fein wuerfeln, die Knoblauchzehen durchpressen und die Sardellen zerdruecken. Zusammen mit den Kapern im restlichen Oel erhitzen. Essig und Zucker zugeben und verruehren.

Die gegarte Nudelmischung in einen Durchschlag giessen und wieder in den Topf zurueckgeben. Das Chili-Oel-Gemisch hinzugeben und alles vorsichtig vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Soll das Gericht als Hauptspeise serviert werden, die Zutaten verdoppeln.