

## Penne und Brokkoli

Kategorien: Pasta, Brokkoli, Nudeln

Zutaten für: 2-3 Portion

250	Penne
1	Brokkolikopf (500 g)
4	Knoblauchzehen
6	Olivenöl
1	Balsamico
5	Getrocknete Tomaten in Öl
1	Chilischote zerbröseln
	Pfeffer/ Meersalz
2	Kleingebröselter Ziegenkäse Oder Parmesan

### Anleitung:

Brokkoli in kleine Röschen teilen, zu grosse Röschen halbieren oder vierteln (Strunk anderweitig verwenden). In Salzwasser bissfest blanchieren. Olivenöl erhitzen, Chilibrösel anrösten, Knoblauch in Scheibchen schmelzen lassen (nicht bräunen). Nudeln (fertig gekocht) mit in die Sauciere geben Im Öl schwenken salzen, pfeffern, kleingeschnittene getrocknetet Tomaten einrühren. Brokkoliröschen unterheben - alles nur kurz erwärmen. Ein wenig Brokkoliwasser dazugeben, mit einigen Spritzern Balsamico abschmecken. Käse darüberbröseln. Dazu Salate