



PENNE MIT BROKKOLIPESTO

Für 2 Personen:

3 EL Pinienkerne
2 Knoblauchzehen, geschält und
grob gehackt
1 Brokkoli à ca. 500 g
100 ml Wasser
30 g Basilikum
6 EL Olivenöl
3/4–1 TL Salz
Abgeriebene Schale von
1 Bio-Zitrone
1 EL Zitronensaft
250 g Penne (ich habe glutenfreie
verwendet)

Zeitaufwand:

ca. 30 Minuten

Einen großen Topf mit reichlich Wasser für die Penne und die Brokkoliröschen (sie werden zusammen gekocht) zum Kochen bringen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Die Kerne in eine Schüssel füllen. Die gleiche Pfanne benutzen, um den Knoblauch in etwas Olivenöl kurz anzubraten.

Die Brokkoliröschen abschneiden, in mundgerechte Stücke zerteilen und beiseitestellen. Den Brokkolistrunk in Stücke teilen und zusammen mit dem Wasser im Hacksler cremig pürieren. In eine Schüssel füllen. Anschließend angebratenen Knoblauch, 2 EL Pinienkerne (den Rest zum Garnieren aufbewahren), Basilikum, Olivenöl, Salt, Zitronenschale und Zitronensaft im Hacksler pürieren. Mit dem pürierten Brokkolistrunk vermengen.

Die Penne ins kochende und gesalzene Wasser geben und al dente kochen. 5 Minuten vor Ende der Kochzeit die Brokkoliröschen ins kochende Wasser hinzufügen und mitkochen lassen. Penne und Brokkoli abgießen, dabei etwas vom Kochwasser auffangen.

Penne und Brokkoli in den Topf zurück füllen und mit dem Pesto vermischen. Je nach gewünschter Konsistenz kann noch etwas vom Kochwasser hinzugefügt werden. Auf Teller füllen und mit den restlichen Pinienkernen garniert servieren.