Italienische Rezepte

Orecchiette romano (Apulien)

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Brokkoli, Italien, Nudel, Teigware

40	g	Rosinen
500	g	Brokkoli
50	g	Pinienkerne
80	g	Pecorino
3	Essl.	Olivenöl
2		Knoblauchzehen
		Salz
		Pfeffer
400	g	Orecchiette; Muschelnudeln

: Vorbereitung: fünfzehn Minuten
: Zubereitung: fünfundzwanzig Minuten

Die Rosinen zehn Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Den Brokkoli in Röschen teilen, waschen und ca. fünf Minuten in Salzwasser kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten und beiseite legen. Den Pecorino grob reiben.

2/3 vom Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den geschälten und in Scheiben geschnittenen Knoblauch ca. zwei Minuten darin anbraten, dann die Brokkoliröschen hinzufügen, salzen, pfeffern und ca. fünf Minuten mit braten.

Salzwasser mit dem restlichen Öl zum Kochen bringen, die Orecchiette in ca. acht Minuten bissfest garen. Abtropfen lassen und mit der Hälfte des Pecorinos, den Pinienkernen und den abgetropften Rosinen in die Pfanne geben. Mit dem Brokkoli mischen und ca. zwei Minuten köcheln lassen. Auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Pecorino und Pfeffer bestreuen und sofort servieren.