



 PERSONEN  
 EINFACH  
 20 MIN

#### EINKAUFLISTE:

400 g Spaghetti  
 ca. 500 g Brokkoli  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Bund glatte Petersilie  
 ½ Bund Minze  
 100 g Pinienkerne  
 40 g Parmesan  
 6 EL Olivenöl  
 4 Scheiben Bio-Speck  
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

#### Außerdem

Pfanne  
 Brett  
 Messer  
 Topf  
 Mixer/Food Processor

## Pasta mit Brokkoli-Kräuter-Pesto und knusprigen Speck

Thema: **SCHNELLE KÜCHE**

Kategorie: **MITTAGESSEN**

1. Speck in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett bei mittlerer Hitze anbraten. Nach ca. 3-5 Minuten wenden und die zweite Seite ebenso anbraten. Noch ist der Speck nicht unbedingt knusprig. Das wird er erst, wenn man ihn auf ein Küchenpapier zum Abtropfen gibt. Wenn er ausgehärtet ist, mit den Händen in mundgerechte Stücke zerkleinern.
2. Brokkoli waschen und in Röschen schneiden. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Brokkoli für 3 Minuten hinzufügen und blanchieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und unter kaltem oder in Eiswasser abschrecken.



3. Petersilie grob hacken. Minze von den Stängeln zupfen. Parmesan grob hacken.
4. In einem Mixer oder Food Processor nun Brokkoli, Kräuter, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl fein hacken und zu Pesto verarbeiten. Eventuell etwas Olivenöl dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Parallel die Spaghetti nach Packungsanweisung zubereiten. Abgießen.
6. Pesto unter die Spaghetti heben.
7. Auf Tellern anrichten und den Speck darüber streuen. Nach Belieben noch mit etwas Käse bestreuen.

### TIPP:

---

Auch lecker als vegetarische Variante ohne Speck.

---