



Keltische Brokkoli-Pasta mit Ricotta

Zutaten für 4 Personen:

Ca. 800 g frische Spaghetti
1/3 Chilischote (fein gehackt)
1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
1 Brokkoli
150 ml Wasser
150g Ricotta
1 EL Butter
Abrieb einer Zitrone
Salz
Prise Zucker

Für das Pesto:
40 g Pistazien (fein gehackt)
100 g Leindotteröl
20 g Parmesan
Salz, Pfeffer

Zusätzlich: Parmesan nach Wunsch

Zubereitung:

1. Den Brokkoli in sehr kleine Röschen zupfen und ordentlich waschen. Danach in einem Sieb abtropfen lassen. Dann die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Knoblauch leicht farblos darin andünsten. Danach die Brokkoli-Röschen dazugeben und mit 150 ml Wasser aufgießen. Chili, Zitrone, Zucker und Salz hinzugeben und mit einem Deckel darauf etwa fünf Minuten garen lassen.
2. Für das Pesto könnt Ihr in der Zwischenzeit alle Zutaten in einer kleinen Schüssel zusammenrühren.
3. Die frischen Spaghetti kocht Ihr für etwa 8 Minuten in gut gesalzenem Wasser. Bevor Ihr die Pasta abgießt, nehmt etwa einen halben Liter Nudelwasser ab und stellt es zur Seite. Tipp: Die Nudeln immer etwa eine Minute kürzer garen als angegeben.
4. Sobald die Nudeln abgegossen sind, könnt Ihr sie wieder zurück in den Topf geben. Und den angeschwitzten Brokkoli dazugeben und mit dem Nudelwasser auffüllen. Nun das Ganze bei schwacher Hitze etwa eine Minute nachgaren. Es sollte danach noch etwas Flüssigkeit am Boden des Topfs vorhanden sein.
5. Zum Anrichten eine Portion Nudeln auf einen Teller geben und mit der gewünschten Menge Ricotta und Pesto garnieren. Besonders gut schmeckt es, wenn man noch etwas Parmesan oben drüber reibt.