



# Broccoli-Orecchiette

aus Bruno's Küche

## Zutaten für 2 Personen

150 g Orecchiette  
300 g Broccoli, gerüstet, in kleine Röschen geteilt  
4 Tranchen Bratspeck, in Streifen geschnitten  
1 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten  
¼ Bund Petersilie, gehackt  
Salz, Pfeffer  
50 g Sbrinz AOP, gehobelt



## Uns so wird's gemacht

Orecchiette in reichlich Salzwasser al dente kochen.  
Broccoli in den letzten 5-7 Minuten mitkochen, abgiessen.  
Speck in der Bratpfanne, ohne Zugabe von Fett, knusprig braten. Hitze reduzieren, Knoblauch und Petersilie beifügen, mitbraten.  
Orecchiette und Broccoli zum Speck geben, mischen, würzen.  
Orecchiette in Teller verteilen, mit Sbrinz bestreuen.

Broccoli durch anderes Gemüse, z.B. Erbsen ersetzen

Meine Notizen: