



Pasta Aglio e Olio mit Brokkoli

Der italienische Klassiker mit einem grünen Twist: Original italienische Byodo Spaghetti und feinstes natives Byodo Olivenöl vereinen sich mit zartem Brokkoli zu einem besonderen Geschmackserlebnis.

Zutaten

2 Portionen

1 Brokkoli
Meersalz, feinkörnig
2 Knoblauchzehen
100 ml Olivenöl nativ extra, aus Italien
300 g Spaghetti, hell
100 g Pecorino oder Parmesan
Pfeffer

Zubereitung

Brokkoliröschen vom Stamm schneiden und in mundgerechte Stücke teilen. Brokkolistamm schälen und in kleine Würfel schneiden. Salzwasser einem Topf zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, den Brokkoli ca. 5 Minuten blanchieren.



Knoblauch fein hacken und mit Olivenöl in der Pfanne auf niedriger Hitze anbraten. Dann sofort den Brokkoli mit einem Teil des Kochwassers in die Pfanne geben.



Die Nudeln im gleichen Topf wie den Brokkoli im Salzwasser bissfest kochen. Brokkoli auf niedriger Hitze braten, bis die Spaghetti bissfest sind. Sobald die Spaghetti gekocht sind, direkt in die Pfanne geben und mit dem Brokkoli vermischen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem Teller anrichten und mit Käse und Olivenöl garnieren.

