

# Orecchiette Salsiccia e Broccoli

4 Portionen

45 min

## Zubereitung

- 1 Die Zwiebel kleinschneiden und zusammen mit gepresstem Knoblauch in genug Olivenöl bei geringer Hitze anschwitzen.
- 2 In der Zwischenzeit den Brokkoli in mundgerechte Stücke schneiden, die Salsiccia schälen und in kleine Stücke teilen
- 3 Die Zwiebeln in einer Schüssel beiseite stellen und in der sauberen Pfanne ausreichend Olivenöl erhitzen. Die Salsiccia bei mittlerer bis hoher Hitze anbraten und zu den Zwiebeln geben. Bei Bedarf angebratene Reste mit etwas Gemüsebrühe ablösen und ebenfalls zu den Zwiebeln geben.
- 4 Den Brokkoli mit etwas Öl in der Pfanne bei mittlerer Hitze anschwitzen. Dann, die restliche Brühe hinzugeben und garkochen
- 5 In der Zwischenzeit Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen und die Orrechiette hinzugeben und bis zwei Minuten vor Garzeit kochen lassen.
- 6 Die Salsiccia-Zwiebel-Mischung in die Pfanne zurückgeben (ggf. den Basilikum dazugeben) und etwa vier Schöpfkellen Pastawasser in die leere Schüssel geben. Dann die Pasta abschütten.
- 7 Die Pasta in die Pfanne geben und unter regelmäßiger Hinzugabe von Pastawasser gar kochen.
- 8 Parmesan hinzugeben und schwenken bis die Sauce samtig um die Nudeln bindet und servieren. Nach Geschmack mit einigen Blättern frischem Basilikum und gehobeltem Parmesan garnieren.

## Zutaten

400 g	Brokkoli
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
200 ml	Gemüsebrühe
?? g	gehackte Tomaten
300 g	Salsiccia
ggf.	Basilikum (frisch)
ausr.	Parmesan
400 g	Pasta (Orrechiette)

Benötigt eine große Pfanne (Wokpfanne zum Pasta gar kochen ungeeignet).