



Farfalle mit Brokkoli, Chili und Pecorino

Zutaten für 2 Personen:

1 Schalotte
250 g Brokkoli
150 ml Gemüsebrühe
200g Farfalle
1 kl. Schuss Weißwein
Saft 1 Zitrone
1 TL Chiliflocken
Geriebener Pecorino
Pfeffer



Zubereitung:

Farfalle nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen.

Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen. Die Schalotte fein hacken und in etwas Olivenöl in der Pfanne anbraten. Die Brokkoli-Röschen hinzugeben und kurz mitbraten. Mit einem kleinen Schuss Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen.

Brokkoli ca. 5-6 Minuten köcheln lassen, bis er weich ist. Mit Pfeffer, Zitronensaft und Chili würzen.

Die Farfalle tropfnass zu den Brokkoli-Röschen in die Pfanne geben, mit Pecorino bestreuen und gut umrühren, so dass dieser leicht schmilzt.

Nach Belieben mit weiterem Pecorino bestreuen und genießen.