

Pasta e Broccoli (Sizilianisch)

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Safranfäden	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	1 Stk.
Sardellenfilets	10 Stk.
Brokkoli / Broccoli	500 g
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Rosinen / Sultaninen	50 g
Farfalle	300 g
Trockener Weißwein	100 ml
Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen	50 g

Zubereitung:

Vorbereitung (Stunden vor dem Kochen)
Rosinen in Weißwein einweichen.

Zubereitung:

Die Broccoli grob schneiden, so dass kleine Röschen entstehen und in gesalzenem Wasser kochen. In einer Pfanne die Zwiebel fein hacken und in Öl glasig braten. Den Safran die abgetropften Rosinen und die Mandeln begeben und kurz weiter braten. Die Broccoliröschen abtropfen und sie in der Pfanne bei stärkerer Hitze mitbraten. Die derart entstandene Sauce salzen, mit Pfeffer würzen und den zurückgebliebenen Weißwein von den Rosinen dazu geben. Noch weitere 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Die Sardellen in einer kleinen Pfanne kurz anbraten und der Sauce beifügen. Die Nudeln im Kochwasser kochen, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Mit der Broccolisauce übergießen und servieren.

Entdeckt wurde das tolle Rezept in einem Restaurant in Wien. Klingt mit den Rosinen etwas seltsam - schmeckt aber sehr gut!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1918-Pasta-e-Broccoli-Sizilianisch.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at