MEZZI TUBETTONI-NUDELN MIT BROKKOLI UND ROTEN FRÜHLINGSZWIEBELN

Categoria: Erste Gerichte **Tempo di preparazione:** 1 Stunde und 10 Minuten
Difficoltà: medio

Ingredienti per 2

- 400 g Brokkoli
- Natives Olivenöl extra, je nach Bedarf
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote, nach Geschmack
- 30 g Kapern
- 2 Sardellenfilets aus Cantabrico (1 zum Garnieren)
- 320 g Mezzi Tubettoni-Nudeln (oder Mezzi Paccheri)
- 1 rote Frühlingszwiebel
- ein paar Blätter frisches Basilikum (zum Garnieren)

Dieses Nudelgericht hat in Italien Tradition, wird aber durch die Verwendung von roten Frühlingszwiebeln noch origineller … ein kleiner Hauch, der den Unterschied ausmacht – probieren Sie es einfach selbst aus!

Schwierigkeitsgrad: **mittel**
Kosten: **mittel**
Zubereitungszeit: **1 Stunde und 10 Minuten**
Portionen: **4**

Zubereitung

Den Brokkoli blanchieren, abtropfen lassen und in Olivenöl mit Knoblauch, Chilischote und einem der beiden Sardellenfilets anbraten.

Die Nudeln separat kochen, bis sie *al dente* sind.

Die gehackten Frühlingszwiebeln in einer separaten Pfanne anschwitzen, dann die Nudeln und den sautierten Brokkoli dazugeben.

Alles gut miteinander vermischen und mit ein paar Blättern frischem Basilikum und den restlichen Sardellenfilets garniert servieren. Guten Appetit!