

# Spaghetti mit Brokkolipesto

## Zutaten:

500 g Brokkoli

60 g Pinienkerne

80 g Parmesankäse am Stück

500 g Rhönland-Spaghetti

2 Knoblauchzehen

100 ml Olivenöl

Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Brokkoli waschen, putzen, schneiden und in Salzwasser bissfest garen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.

Knoblauch schälen und hacken. Parmesankäse reiben und 2 EL zum Garnieren zurückstellen.

Alle Zutaten mit Olivenöl fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spaghetti in reichlich Salzwasser kochen und abtropfen lassen.

Spaghetti in eine große Schüssel geben und das Brokkolipesto darüber verteilen, mit dem übrigem Parmesankäse bestreuen.

*Guten Appetit!*

