

## Orecchiette alla pugliese

### Zutaten für 4 Personen

600	g	Broccoli	In kleine Röschen schneiden, etwa gleich gross wie die Orecchiette. Broccoli kurz blanchieren und abtropfen lassen.
2		Knoblauchzehen	Fein hacken.
1-2		Peperoncini	In feine Ringe schneiden, Kerne soweit möglich entfernen.
4	EL	Olivenöl	In einer grossen Pfanne erhitzen. Broccoli und Knoblauch andünsten. Peperoncini begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
½	dl	Gemüsebouillon	Zum Broccoli geben und warmhalten.
500	g	Orecchiette	In gut gesalzenem Wasser «al dente» kochen. Wasser abgiessen und Orecchiette zum Broccoli geben.
80	g	Parmesan, gerieben	Parmesan mit den Orecchiette und dem Broccoli gut vermischen. In Teller anrichten und etwas Parmesan darüber reiben.

