

## *Penne mit Brokkoli und einem Kapern-Haselnuss-Pesto*

### *Der ganz andere und besondere Pesto*

#### *La Mise en Place:*

**1 Brokkoli, 2 EL Kapern, 1 Bund Petersilie, 2 EL Haselnüsse, 1 Knoblauchzehe, Zesten und Saft von 1 Lime, 1 dl Olivenöl, Pfeffermühle, 150 g Penne, Parmesan**

#### *Die Vorbereitung:*

Den Brokkoli in Röschen teilen und die Kapern spülen. Petersilie, Haselnüsse und Knoblauch grob hacken.

#### *Die Zubereitung am Herd:*

Den Brokkoli über Dampf in vier Minuten knackig garen und kalt spülen.

Kapern, Petersilie, Haselnüsse, Knoblauch, Limezesten und -saft mit dem Olivenöl fein pürieren und mit Pfeffer bestreuen.

Die Penne im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

Den Pesto in einem kleinen Topf erhitzen. Die Penne und den Brokkoli zugeben und gut heiss werden lassen.

#### *Die Vollendung:*

Allenfalls noch mit wenig Olivenöl beträufeln, anrichten und mit wenig Parmesan bestreuen – jetzt aber nix wie ran!

