

## *Penne mit Brokkoli und Dörrtomaten* *Ein Rezept aus Apulien!*

### *La Mise en Place:*

**150 g Brokkoli, 4 in Öl eingelegte Dörrtomaten, ½ Bund Petersilie, 200 g Penne, ½ dl Halbrahm, Chili, Pfeffermühle, Butter, Parmesan**

### *Die Vorbereitung:*

Brokkoli in kleine Röschen teilen. Die Dörrtomaten abtropfen, würfeln und die Petersilie fein schneiden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Die Penne im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

Brokkoli über Dampf in fünf Minuten knackig garen. Einige Röschen zur Seite legen. Den Rest zusammen mit ½ dl Brokkoliwasser und Halbrahm im Mixer fein pürieren. Mit Chili und Pfeffer bestreuen.

### *Die Vollendung:*

Die Penne mit der Brokkolicreme und den Röschen in wenig Butter gut heiss werden lassen, die Tomaten und die Petersilie darüber verteilen und sich fühlen wie in bella Italia!

Mit Parmesan servieren.

