

## KABANOS KÄSE-PASTA MIT BROKKOLI & ZITRONE

FÜR 4 PERSONEN

35 MIN ZUBEREITUNGSZEIT

### Zutaten:

500 g Pasta nach Belieben  
150 g Houdek Kabanos Käse  
600 g Brokkoli  
1 rote Zwiebel  
2 Knoblauchzehen

100 ml Weißwein  
1 Bio Zitrone  
2 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Parmesan, gehobelt



### Zubereitung:

1. Die Pasta in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, auf einem Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Houdek Kabanos Käse in feine Scheiben schneiden. Die Brokkoliröschen vom Stiel schneiden und ebenfalls in kochendem Salzwasser bissfest garen, auf einem Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Die rote Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen sowie den gehackten Knoblauch darin glasig andünsten. Die Kabanosscheiben und den Brokkoli zugeben und mit dem Weißwein ablöschen.
3. Die Schale der Zitrone fein abreiben, den Saft auspressen, beides in die Pfanne geben und aufkochen. Die Pasta zugeben, kurz köcheln lassen und alles mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. In tiefen Tellern anrichten und mit dem gehobelten Parmesan bestreuen.

