

## SPAGHETTI "CHI VRUOCCOLI ARRIMINATA"

---

Spezialität aus Kalabrien

Zutaten:

- 500 g Spaghetti
- Salz, Pfeffer
- 20 g frische Butter
- 3 EL frischgeriebenen Parmesan
- 500 g Broccoli
- 1 dl Olivenöl
- 800 g Pelati
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL gehackte Peterli
- 50 g Weinbeeren oder
- 100 g frische Traubenbeeren
- 1 kleines Stück Peperoncino
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- 2 EL Pinienkerne
- Parmesan zum Bestreuen

### Zubereitung:

Die Pinienkerne in einer trockenen Bratpfanne hellgelb rösten. Die Weinbeeren in kaltes Wasser einlegen. Den Broccoli in kleine Röschen teilen (Strunk wegschneiden und für Suppe verwenden), dann in Salzwasser knapp garkochen. Der Broccoli darf nicht zerfallen und muss seine Farbe behalten. Das Olivenöl erhitzen, die kleingeschnitten Tomaten darin 10 Minuten halb zugedeckt dünsten. Durchgepressten Knoblauch, abgetropfte Weinbeeren, Peterli und gehackten Peperoncino beifügen. 10 Minuten weiterkochen. Inzwischen die Spaghetti "al dente" kochen, abgiessen und sofort mit Butter und Parmesan mischen. Die Sauce mit wenig Salz und viel Pfeffer abschmecken. Über die Spaghetti geben und mit Pinienkernen bestreuen. Mit Parmesan servieren.