Spaghettoni mit Broccoli, Knoblauch und Guanciale

Zu Broccoli passt Knoblauch und zu beidem passt Guanciale, der milde und nussige Speck von der Schweinebacke. Der fettreiche, luftgetrocknete Speck wird vor allem im Latium produziert. Die drei Zutaten werden in werden in einer Sauce aus Bouillon, Parmesan und Sauerrahm gegart. Dazu sorgt Peperoncino für etwas Pepp.

Zutaten (pro Portion)

70g	Spaghettoni
1El	Olivenöl
40g	Guanciale (2 dünne Scheiben)
3	grössere Knoblauchzehen
4-5cm	Peperoncino
100g	Broccoli
7cl	Hühnerbouillon
40g	Sauerrahm
20g	Parmesan
	Salz

Zubereitung

Schwarten und auch zähe rote Fleischteile vom Guanciale wegschneiden, danach den Speck zu schmalen Streifen schneiden. Knoblauch längs halbieren und zu Scheiben schneiden. Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen und die Schote zu schmalen Streifchen schneiden. Broccoli-Röschen je nach Grösse halbieren oder vierteln.

Spaghettoni in Salzwasser gar kochen.

Derzeit Guanciale in wenig Olivenöl glasig dünsten (ca. 2 Minuten). Knoblauch und Peperoncino zugeben, 2 Minuten mitdünsten, dabei häufig wenden. Broccoli zugeben

und kurz mitdünsten. Bouillon dazugiessen und ca. 15 Minuten zugedeckt schmoren lassen (bis der Broccoli weich ist). Sauerrahm und Parmesan unterrühren. Ganz leicht köcheln lassen und die Spaghettoni in der Pfanne mit der Sauce vermischen.