

Frischkäse-Sauce mit Brokkoli

Zutaten (ca. 4 Personen)

600g Brokkoli
600ml Gemüsebrühe
300g Bandnudeln
1 Zwiebel
1 EL Butter
Salz
100g Kräuter-Frischkäse
50g frisch geriebener Parmesan
Pfeffer



Zubereitung:

Brokkoli putzen, in kleine Röschen teilen, den Strunk schälen und würfeln.
Röschen 4 Minuten in der Brühe garen, dann abgießen und die Brühe auffangen.

Zwiebel schälen und fein würfeln, mit den Brokkoliröschen im zerlassenen Fett andünsten, mit 500ml von der Brühe ablöschen und zugedeckt 8 Minuten garen.

Nudeln im Salzwasser gar kochen, abgießen und beiseite stellen, warm halten.

Brokkoli in der Brühe pürieren. Frischkäse und 30g geriebener Parmesan unterrühren, Brokkolistiele zugeben und nochmals aufkochen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit grob gemahlenem Pfeffer und dem restlichen Parmesan anrichten.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.