

Sahnesauce mit Brokkoli

Zutaten (ca. 4 Personen)

500g Brokkoli
300g Nudeln
2 Karotten mittelgroß
Salz
2 EL Butter
1 EL Mehl
250ml Sahne
1 Prise Zucker



Zubereitung:

Den Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen, den Stiel schälen und würfeln. Karotten schälen und würfeln, gesamten Brokkoli und Karotten im kochendem Salzwasser etwa 8-10 Minuten garen, abgießen, das Kochwasser auffangen.

Die Butter schmelzen lassen. Aus der geschmolzenen Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze herstellen und mit 125ml Brokkoliwasser und der Sahne ablöschen. Die Sauce mit dem Schneebesen glatt rühren, dann etwa 5 Minuten köcheln. Mit Salz und Zucker abschmecken.

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

Brokkoli und Karotten in die Sauce geben und erhitzen.

Nudeln mit Brokkoli-Sahnesauce anrichten und servieren.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.