

Brokkoli-Nudeln

○ Anz. Port.

👉 45 min

Zubereitung

- 1 Den Brokkoli und die Karotte in mundgerechte Stücke schneiden, die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
- 2 Brokkoli und Karotte separat (bis kurz vor den gewünschten Gargrad) blanchieren und beiseite stellen.
- 3 Die Zwiebeln in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze dünsten bis sie glasig sind. Gemüsebrühe hinzufügen und einkochen lassen.
- 4 In der Zwischenzeit Wasser zum kochen bringen, die Tomaten mehrmals vorsichtig einritzen und einige Minuten ins kochende Wasser geben. Herausnehmen, schälen und in kleine Stücke schneiden
- 5 Die Tomaten und das Pesto Rosso in die Sauce geben. Nach etwa 10 Minuten die Sahne hinzugeben und weiter einkochen.
- 6 Währenddessen das Wasser zum Kochen bringen, Pasta hinzufügen und entsprechend der Packungsanweisung garen.
- 7 Wenn die Nudeln fertig sind, die Sauce ggf. mit Stärke eindicken und zusammen geben. Parmesan reiben, unterrühren und servieren.

Zutaten

| | |
|--------|--------------|
| 400 g | Brokkoli |
| 1 | Zwiebel |
| 1 | Karotte |
| 3 | Tomaten |
| 300 ml | Gemüsebrühe |
| 100 ml | Sahne |
| 3 TL | Pesto Rosso |
| etw. | Parmesan |
| ggf. | Speisestärke |
| ausr. | Pasta |

Für mehr Geschmack können Speck oder kleine Würstchen hinzugegeben werden. Hierfür zu Beginn das Fleisch in kleine Würfel schneiden und kurz scharf anbraten. Die Temperatur reduzieren, das Fleisch in der Pfanne lassen und mit Schritt ??? fortfahren.