Rezept

Broccoli-Pasta

Das perfekte Familiengericht für kleine und grosse Pastafans.

20 Min
Aktive Zeit

20 Min
Gesamtzeit

Zutatenliste für 4 Personen

PASTA UND BROCCOLI

400 g **Pasta, z.B. Fusilli**

500 g **Broccoli, in Röschen** Saison

SAUCE

4 EL **Butter**

1 **Knoblauchzehe, fein gehackt** Saison

30 g **Paniermehl**

100 g **Frischkäse**

50 g **Sbrinz AOP, gerieben**

Pfeffer

1 **Bio-Zitrone**

Und so wird's gemacht

1 von 2

PASTA

Fusilli in siedendem Salzwasser ca. 5 Min. kochen, Broccoli beifügen, ca. 5 Min. mitkochen. Wasser abgiessen, dabei ca. 1 dl Kochflüssigkeit auffangen, beiseitestellen. Pasta und Broccoli zugedeckt warmhalten.

2 von 2

SAUCE

Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, davon ca. 2 EL herausnehmen, beiseitestellen. Knoblauch und Paniermehl in der restlichen Butter kurz andünsten. Frischkäse und beiseitegestellte Kochflüssigkeit beifügen, verrühren. Pasta, Reibkäse und Pfeffer beifügen, mischen, kurz erhitzen. Pasta anrichten, Zitronenschale darüberreiben, mit beiseitegestellter Butter beträufeln.

Dazu passt grüner Salat.