

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.

