

Nudelragout mit Broccoli

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Nudeln – Öl – 20 g Butter – Salz – 600 g Broccoli – 200 g Crème fraîche – Pfeffer – Muskat – 1 Zwiebel

Zubereitung:

- Die Nudeln wie gewohnt garen
- Broccoli in Röschen teilen, den Stiel schälen und in Scheiben schneiden
- Salzwasser zum Kochen bringen und den Broccoli darin garen. Anschließend abgießen und die Flüssigkeit aufbewahren
- Zwiebel schälen und fein würfeln
- Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebel zugeben und unter rühren anbraten
- Mit 125 ml Broccoli-Sud ablöschen, Crème fraîche unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aufkochen lassen.
- Falls die Sauce zu flüssig ist, mit etwas Speisestärke andicken.
- Nudeln und Broccoli mit der Sauce vermengen und servieren.

Wir wünschen guten Appetit!

