

## Bandnudeln mit Frischkäse-Broccoli-Sauce

### Zutaten für 4 Portionen:

800 g Broccoli – 600 ml Gemüsebrühe – 1 Zwiebel – 1 EL Butter – 500 g Bandnudeln – Salz – 150 g Kräuter-Frischkäse – 50 g geriebener Parmesan – Pfeffer

### Zubereitung:

- Broccoli putzen und in kleine Röschen teilen, den Stiel schälen und würfeln
- Broccoliröschen in der Gemüsebrühe 5 Minuten blanchieren, herausnehmen und die Brühe beiseite stellen
- Zwiebel schälen und fein würfeln
- Nudeln nach Packungsanleitung garen
- Butter zerlassen, die Broccoliwürfel (Stiel) darin andünsten und mit 500 ml Kochwasser ablöschen. Zugedeckt köcheln lassen bis das Gemüse gar ist, anschließend in der Brühe pürieren
- Frischkäse und Parmesan unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Die Broccoliröschen zur Sauce geben und erwärmen und mit den Nudeln servieren

Wir wünschen guten Appetit!

