

## Überbackene Broccoli-Nudeln

### Zutaten für 4 Portionen:

400 g Bandnudeln – 1 kg Broccoli – 750 ml Gemüsebrühe – 200 ml Sahne – 2 Eier – 250 g geriebener Käse – Salz – Muskatnuss – 100 g Pinienkerne

### Zubereitung:

- Bandnudeln in reichlich Salzwasser garen bis sie bissfest sind. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen
- Broccoli waschen, putzen und in Röschen teilen, den Stiel schälen und klein schneiden
- Gemüsebrühe aufkochen und den Broccoli darin etwa 15 Minuten garen
- Den Broccoli mit einer Schaumkelle herausnehmen und zusammen mit den Nudeln in eine gefettete Auflaufform geben. Das Kochwasser aufheben
- Sahne und Eier mit 250 ml Broccoli-Kochwasser mischen und mit Salz und Muskat würzen
- Die Sauce über den Broccoli gießen und den geriebenen Käse darüber streuen
- Im Ofen bei 180°C (Umluft 160°C) etwa 30-40 Minuten überbacken
- Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und zum Schluss über den fertigen Auflauf streuen

Wir wünschen guten Appetit!

