

Broccoli mit Nudeln und Käsesauce mit und ohne Kochschinken

Zutaten

400g Broccoli,
400g Nudeln (Penne oder Spirelli),
2 EL Olivenöl,
1 Zwiebel,
1/8 l Weißwein,
1/8l Gemüsebrühe,
100g Reibekäse,
1/2 Bund Petersilie,
1-2 Knoblauchzehen (je nach eigenem Geschmack),
Salz, Pfeffer,
frisch gemahlener Muskat,
wer mag 100g gewürfelten Kochschinken

Zubereitung

Broccoli waschen und in Röschen teilen, den Stiel schälen und in feine Würfel schneiden, alles zusammen in wenig Wasser ca. 10 Minuten bissfest dünsten.

Nudeln nach Packungsvorschrift kochen

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die feingeschnittene Zwiebel andünsten, Schinken kurz mit anbraten, mit dem Wein und der Gemüsebrühe ablöschen, den Reibekäse bei mittlerer Hitze dazu geben und rumrühren, bis er sich aufgelöst hat. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wer die Sauce gerne sämiger haben möchte, kann sie mit Mehl binden.

Nudeln und Broccoli dazugeben, den Knoblauch je nach eigenem Geschmack mit der Knoblauchpresse dazu geben und alles nochmals kurz erhitzen.

Vor dem Servieren, mit feingeschnittener Petersilie bestreuen.