

Pastashop24.de

Broccoli-Käsesahnenudeln

Zutaten für 2-3 Personen:

250g Pasta Le Casarecce
2-3 Frühlingszwiebeln
150g gekochter Schinken
1 Kopf Broccoli
200ml Gemüsebrühe
250g Mascarpone
150g Cambozola oder Gorgonzola
(Blauschimmelkäse)
2-3 EL Kräuterschmelzkäse



Zubereitung:

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen, abgießen und etwas Salzwasser auffangen.

Broccoli vom Strunk entfernen und kleine Röschen abtrennen. Salzwasser aufkochen und Broccoli darin ein paar Minuten bissfest blanchieren. Abgießen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken.

Schinken klein schneiden, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und mit etwas Olivenöl in der Pfanne anschwitzen. Gemüsebrühe angießen und kurz aufkochen lassen. Mascarpone einrühren und schmelzen lassen. Gorgonzola in Stücke schneiden und mit dem Kräuterschmelzkäse ebenfalls unterrühren. Bei leichter Hitze schmelzen und einköcheln lassen. Broccoli-Röschen dazugeben. Evtl. nachwürzen, aber Vorsicht mit Salz - der Käse ist schon salzig!

Pasta unter die Sauce heben und gut vermengen. Auf vorgewärmten Tellern servieren.