

Nudeln in Brokkolirahmsauce

Personaleinsatz: pro 15 Portionen, 2 Köche/ Köchinnen

Das kommt rein:

- ⇒ Nudeln
- ⇒ Brokkoli
- ⇒ Kochcreme
- ⇒ Zwiebeln
- ⇒ Knoblauch
- ⇒ Käse (gerieben)
- ⇒ Salz
- ⇒ Pfeffer
- ⇒ Kräuter der Provence
- ⇒ Muskat
- ⇒ Öl

So gehts:

In Topf 1:

1. Füllt euren Topf zur Hälfte mit Wasser, salzt es und entzündet die Flamme des Hockerkochers
2. schneidet den Brokkoli in Rösschen, sodass alle Stücke etwa gleich groß sind
3. den Strunk könnt ihr schälen, in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit den Brokkolirösschen ins kochende Wasser geben
4. ist der Brokkoli fertiggekocht, holt ihr ihn aus dem Wasser und lasst ihn etwas abkühlen
5. hackt den Brokkoli auf einem Schneidebrett möglichst fein
6. kocht die Nudeln im Brokkoliwasser bis zu gewünschter Bissfestigkeit und gießt sie dann ab

Parallel in Topf 2:

1. Zwiebeln und Knoblauch würfeln
2. Öl auf kleiner Flamme erhitzen
3. Zwiebeln bei schwacher Hitze glasig anbraten
4. Knoblauch hinzufügen und für etwa 2 Min. bei schwacher Hitze mitanbraten
Regelmäßiges Rühren nicht vergessen!
5. gebt die Kochcreme hinzu
6. gebt etwa 300 ml. eurer Gemüsebrühe / Nudelwasser aus Topf 1 in eure Sauce
7. lasst die Sauce bei geringer Hitze und unter ständigem Rühren ein wenig einköcheln

Serviert eure Nudeln mit der Brokkolirahmsauce und mit geriebenem Käse.
Guten Appetit!

