

Brokkoli-Spaghetti



Zutaten

Für die Nudeln

- 300 g Dinkelspätzlemehl
- 3 Eier
- 1 EL Olivenöl

Für die Sauce

- 1 Brokkoli
- 1 Zwiebel
- 200 g Frischkäse
- Parmesan
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Zuerst den Nudelteig zubereiten: Mehl mit 1 TL Salz mischen. Eier und Öl dazugeben und zu einem eher festeren Teig kneten. Ca. 1/2 Stunde in der Küche ruhen lassen.
2. Für die Sauce die Zwiebel und den Brokkoli klein schneiden. Die Zwiebeln mit etwas Fett in der Pfanne anrösten, Brokkoli dazugeben. Mit Wasser oder Gemüsesuppe aufgießen, bis der Brokkoli bedeckt ist.
3. Den Nudelteig auswalken oder mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, schneiden und auf ein bemehltes Blech geben oder gleich in Salzwasser 2-3 Minuten kochen. (Evtl. die Nudeln schon vorweg vorbereiten)
4. Den weichen Brokkoli pürieren. Den Frischkäse dazugeben und abschmecken.
5. Die Nudeln mit der Sauce anrichten und mit Parmesan garnieren.
6. Mein Tipp: Mit getrockneten Tomaten schmeckt das Ganze noch besser!

Viel Freude beim Nachkochen!

