

Brokkoli-Gorgonzola-Nudeln



Zutaten

50 g Parmesan
400 g Brokkoli, Stiele geschält, in
Stücken
1 Zwiebel, geviertelt
2 EL Öl
360 g Penne
1000 g kochendes Wasser
1 TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe
1 TL Salz, und etwas mehr zum
Abschmecken
100 g Sahne
250 g Gorgonzola, in Stücken
2 TL Zitronensaft
2 Prisen Pfeffer
50 g Rucicola

Zubereitung

Parmesan in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 10 zerkleinern

Brokkoli in den Varoma geben, verschließen und zur Seite stellen.

Zwiebel in den Mixtopf geben und 5 Sek. / Stufe 5 zerkleinern.

Mit dem Spatel nach unten schieben.

Öl und Nudeln dazugeben und 2 Min. / Varoma / Linkslauf / Stufe Rühren dünsten.

Kochend heißes Wasser, Gewürzpaste und 1 TL Salz dazugeben, Varoma aufsetzen und 12 Min. / Varoma / Linkslauf / Stufe 1 garen.

Varoma absetzen, Sahne, Parmesan, Gorgonzola, Zitronensaft und Pfeffer in den Mixtopf geben und 1 Min. / 100°C / Linkslauf / Stufe 2 unterrühren.

Mit Salz abschmecken und in eine Servierschale umfüllen.

Den Brokkoli untermischen und mit Rucicola bestreuen und servieren...