

## Rezept

# Spaghettinester im Pergament

Ein Rezept von Spaghettinester im Pergament, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Spaghetti	Salz
<b>500 g</b> Brokkoli	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>100 g</b> weiche Butter	<b>2 EL</b> gemischte TK-Kräuter
Pfeffer	<b>8</b> getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>100 g</b> schwarze Oliven
Pergament- oder Backpapier	Küchengarn

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

## Zubereitung

1. Die Spaghetti nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser sehr bissfest garen. Den Brokkoli in kleine Röschen teilen und in kochendem Salzwasser 5 Min. garen, dann in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. Nudeln abgießen und ebenfalls kalt abschrecken.
2. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Zitronenschale und 2 EL Saft mit der Butter verrühren. Die Kräuter untermischen und die Zitronen-Kräuter-Butter mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden.
4. 8 Bögen Pergament- oder Backpapier (40 x 35 cm) bereitlegen. Jeweils 2 Bögen übereinanderlegen. Nudeln in 4 Portionen teilen und je 1 Portion auf 1 Papier-Duo mit einer Gabel zusammendrehen. Oliven, Tomaten, Brokkoli, Knoblauch und Zitronenbutter daraufgeben.
5. Das Papier nach oben hin zusammenfassen und mit Küchengarn zubinden. Päckchen auf einem Blech im heißen Backofen (Mitte) 10-15 Min. garen. Dann herausnehmen und sofort servieren.