

Rezept

Blumenkohl-Käse-Pasta

Ein Rezept von Blumenkohl-Käse-Pasta, am 23.04.2024

Zutaten

1 kleinen Blumenkohl (400– 500 g)	100 ml Milch
Salz	150 g Nudeln (z. B. Hörnchen oder Spirelli)
1 Handvoll Petersilienblätter (oder Pimpinelleblätter)	100 g Gorgonzola

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Den Blumenkohl waschen, putzen und in kleine Röschen teilen. 500 ml Wasser mit Milch und Salz in einem Topf mischen. Blumenkohlröschen und Nudeln zugeben, aufkochen und in ca. 10 Min. knackig garen. Blumenkohl und Nudeln in ein Sieb abgießen und ca. 100 ml Kochwasser auffangen. Die Petersilienblätter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Das Kochwasser aufkochen und den Gorgonzola darin schmelzen lassen. Die Blumenkohl-Nudel-Mischung und Petersilie unterziehen und servieren.