

Rezept

# Cremige Brokkoli Pasta (Zero Waste)

Ein Rezept von Cremige Brokkoli Pasta (Zero Waste) , am 26.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Rigatoni	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1</b> Brokkoli	<b>3</b> Eier
<b>1</b> Zitrone	<b>50 g</b> vegetarischer Parmesan
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

- 3 Eigelb trennen und in eine Schüssel geben. Den Parmesan mit einer Reibe fein reiben und in die Schüssel hinzugeben. Die Zitronenschale einer halben Zitrone abreiben und den Zitronenabrieb mit Eigelb, Parmesan und Pfeffer gut vermengen.
- Die Nudeln in Salzwasser kochen und 10 EL Pastawasser aufbewahren.
- Die Brokkolirosen abschneiden und zerkleinern. Den Brokolistrunk in feine Scheiben schneiden. Den Knoblauch mit einer Knoblauchpresse zerdrücken. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die Brokkolirosen und den Strunk mit Knoblauch für 5-7 Minuten anbraten.
- Die Thymianblätter abtrennen und in die Pfanne hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und 3 EL Pastawasser hinzugeben. Alles aufkochen lassen.
- Die gekochten Rigatoni in die Pfanne geben und die Hitze reduzieren. Den Ei-Mix und 7 EL Pastawasser gleichzeitig auf die Pasta geben und alles gut vermengen. Nach Belieben noch mehr Pastawasser hinzugeben, damit die Sauce noch cremiger wird.
- Die Pasta auf 2 Tellern servieren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer verfeinern.