

Rezept

Farfalle mit Brokkolisauce

Ein Rezept von Farfalle mit Brokkolisauce, am 19.05.2024

Zutaten

Salz	200 g	Mini-Farfalle
1 Schalotte	1	Knoblauchzehe
1 EL Butter	300 g	TK-Brokkoli
100 ml Gemüsebrühe	1/2 Bund	Petersilie
100 g Crème fraîche		Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	50 g	Ricotta

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

Zubereitung

1. 2 l Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin nach Packungsangabe bissfest garen.

2. Inzwischen die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Butter zerlassen und beides darin glasig braten. Den Brokkoli und die Brühe dazugeben, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 6-7 Min. kochen lassen.

3. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und bis auf einige Blätter hacken. Mit der Crème fraîche zum Brokkoli geben. Alles mit dem Pürierstab fein pürieren und schaumig aufmixen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

4. Die Nudeln abgießen, abtropfen lassen und unter die Brokkolisauce heben. In tiefen Tellern anrichten. Den Ricotta zerbröckeln und darüberstreuen. Mit der übrigen Petersilie garnieren.