

Rezept

Maccheroni mit Brokkoli-Hüttenkäse

Ein Rezept von Maccheroni mit Brokkoli-Hüttenkäse, am 09.06.2026

Zutaten

1,2 kg Brokkoli	2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen	300 g Kirschtomaten
Salz	300 g kurze Maccheroni
8 EL Olivenöl	2 TL Chiliflocken
400 g Hüttenkäse	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Den Brokkoli in kleine Röschen teilen und waschen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln. Tomaten waschen und halbieren.
2. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln darin nach Packungsaufschrift al dente garen, abgießen und kurz abschrecken.
3. Inzwischen Öl erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. Brokkoli dazugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze 5-6 Min. braten. Knoblauch, Tomaten und Nudeln dazugeben, kurz weiterbraten. Mit Salz und Chili würzen. Käse untermischen und erwärmen, sofort servieren.