

Rezept

Nudeln mit Brokkoli-Nuss-Sauce

Ein Rezept von Nudeln mit Brokkoli-Nuss-Sauce, am 19.04.2024

Zutaten

250 g Nudeln (z. B. Spaghetti)	Salz
150 g TK-Brokkoli	125 ml Gemüsebrühe
100 g Sauce hollandaise (Fertigprodukt; Tetrapack)	1 EL gemahlene Haselnüsse
Pfeffer	Muskatnuss, frisch gerieben
1 TL Zitronensaft	2 EL fein gehobelte oder gehackte Haselnüsse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 850 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe garen, abgießen und in einem Sieb abtropfen lassen. Inzwischen Brokkoli mit der Brühe in einem Topf erhitzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Min. garen.

2. Anschließend einige schöne Brokkoliröschen beiseitelegen, den restlichen Brokkoli mit dem Pürierstab fein pürieren. Erst die Sauce hollandaise, dann die gemahlene Haselnüsse unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Die Sauce kurz erhitzen und die Brokkoliröschen unterziehen, mit den Nudeln mischen und mit Haselnüssen bestreuen.