

Rezept

# Spaghetti mit Brokkoli-Nuss-Sauce

Ein Rezept von Spaghetti mit Brokkoli-Nuss-Sauce, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>1 TL</b> Olivenöl
<b>60 g</b> Sahne	<b>100 ml</b> Gemüsebrühe
<b>40 g</b> gemahlene Haselnüsse	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
<b>125 g</b> Spaghetti	<b>150 g</b> Brokkoli (frisch oder TK)
<b>1 EL</b> frisch geriebener Parmesan	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1030 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebel schälen, fein würfeln. Öl erhitzen, Zwiebel darin glasig andünsten. Sahne, Brühe und Haselnüsse zugeben, unter Rühren aufkochen lassen. Sauce kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, bei mittlerer Hitze um ein Drittel einkochen.
2. Inzwischen Salzwasser zum Kochen bringen. Die Spaghetti darin nach Packungsanweisung garen. Brokkoli waschen, putzen, in kleine Röschen und Stücke schneiden. Ca. 4 Min. vor Garzeitende zu den Nudeln geben. Beides abgießen, abtropfen lassen. Sofort mit Sauce und Parmesan mischen.