

Tel . 07223 / 806 22 30  
Fax. 07223 / 806 22 55  
email:info@gaertnerhofdecker.de



## Rezept für KW 17-18

### Broccolipasta mit Parmesan

ca. 600 g Broccoli  
250 g grüne Nudeln  
40 g Mandeln  
80 g Butter  
150 ml Gemüsebrühe  
2-3 EL Olivenöl  
Muskatnuss  
50 g Parmesan  
Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle

Broccoli putzen, in kleine Röschen zerteilen und in kochendem Salzwasser 3-5 min. garen; dabei sollten sie gerade noch fest bleiben. Die Röschen abschrecken und beiseite stellen. Pasta in reichlich Salzwasser garen. Die Mandeln hacken und in einer Pfanne mit 60 g Butter sanft rösten. Gemüsebrühe in einem flachen Topf aufs Feuer setzen und darin den Broccoli erwärmen. Die abgossenen Nudeln mit der restlichen Butter, Olivenöl, frisch geriebener Muskatnuss und dem Broccoli vermischen, auf Tellern anrichten und mit den gerösteten Mandelblättern bestreuen. Nach Geschmack mit Parmesan und Pfeffer aus der Mühle servieren.  
(Zubereitungszeit: 30 Minuten)

Alfredissimo „ Pasta“ , Moewig Verlag