

STEPHANIE NATALIE'S Vollkornpasta

MIT BROKKOLI-KÄSE-SAHNE SAUCE & MANDELN

ZUTATEN (2 PERSONEN):

- 250 g Bernbacher Vollkornnudel
Schneckerl
- 50 g Mandeln (Blättchen oder gehackte)
- 100 g geriebener Gouda
- 350 ml Sahne zum Kochen (7%)
- 350 g Broccoli (TK)
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. 3 Minuten vor Ende der Garzeit den Brokkoli unter die Nudeln mischen und zusammen zu Ende garen.

Beides in einem Sieb abgießen.

Mandeln ohne Öl in einer Pfanne leicht anrösten.

Anschließend Sahne und Käse dazugeben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Nudeln und Brokkoli unter die Sauce heben und eventuell nochmal nachwürzen.



TOP TIP

Ein paar der gerösteten Mandeln für's Garnieren übrig lassen.

Das Auge isst ja bekanntlich mit.