

Penne mit Brokkoli - Mozzarella - Sugo

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Brokkoli
1		Knoblauchzehe(n)
1	Essl.	Öl
2	Essl.	Butter
80	ml	Gemüsebrühe
		Salz und Pfeffer
125	Gramm	Mozzarella
100	Gramm	Parmesan, gerieben
400	Gramm	Penne oder andere Nudeln
		Salzwasser
1	Bund	Petersilie, gehackt

Anleitung:

Den Brokkoli in kleine Röschen teilen. Den Stiel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch hacken.

Das Öl und die Butter erhitzen. Den Knoblauch darin anschwitzen. Brokkoli und Gemüsebrühe zugeben und würzen. 8 Min. köcheln lassen.

Die Nudeln im Salzwasser kochen und abgießen. Dabei 100 ml Nudelwasser auffangen. Die abgetropften Nudeln zurück in den Topf geben. Brokkoli-Sugo und Nudelwasser unterrühren.

Den Mozzarella fein würfeln und mit 40 g Parmesan und der Petersilie unter die Nudeln mischen. Nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem restlichen Parmesan anrichten.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe