Spaghetti mit Brokkoli und Gorgonzolasauce

Die Spaghetti mit Brokkoli und Gorgonzolasauce schmecken der ganzen Familie. Eine weitere Zutat bei diesem Rezept ist frisches Basilikum.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

400 g	Spaghetti
400 g	Brokkoli
250 ml	Schlagobers
200 g	Gorgonzola
1 Prise	Parmesan
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
4 Stk.	Basilikumblätter

Zubereitung

1. Dieses Rezept für **Spaghetti mit Brokkoli und Gorgonzolasauce** ist ideal für ein schnelles Mittagessen. Die Nudeln in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser al dente kochen.

2. Einstweilen den Brokkoli in Röschen teilen, putzen, waschen und trocknen. In einen gelochten Gareinsatz geben und bei 100 Grad rund 5 Minuten im Dampfgarer weich garen.

3. Basilikumblätter abzupfen, waschen und trocknen. Parmesan reiben. Den Schlagobers in einen kleinen Topf gießen und erhitzen. Den Gorgonzola mit einbröckeln und ständig rühren, bis er geschmolzen ist. Mit Pfeffer und Salz würzen.

4. Die abgetropften Spaghetti in eine große Schüssel geben. Käsesauce, Brokkoli, Basilikum und Parmesan zufügen und alles gründlich vermischen. Eventuell noch einmal abschmecken.

Tipp

Die Spaghetti mit Brokkoli und Gorgonzolasauce lassen sich auch ohne Dampfgarer zubereiten: Den Brokkoli in einen Dämpfeinsatz geben und in einen großen Topf mit siedendem Wasser hängen (ohne Kontakt zum Kochwasser). Abgedeckt weich garen lassen.