# Brokkoli-Nudeln

Die Brokkoli-Nudeln sind ein raffiniertes und schnelles Gericht. Das Rezept mit Vollkornnudeln gelingt im Handumdrehen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 300 g | Brokkoli |
| 200 g | Spiralnudeln (Vollkorn) |
| 200 ml | Gemüsebrühe |
| 100 ml | Kokosmilch |
| 2 TL | Sojasauce |
| 1 TL | brauner Zucker |
| | Salz und Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für die **Brokkoli-Nudeln** den Brokkoli waschen und in Röschen schneiden. Im kochenden Wasser kurz 2-3 Minuten garen.

2. Die Nudeln laut Packungsanleitung al dente kochen.

3. Die Gemüsebrühe in einer Pfanne erhitzen, Sojasauce, Kokosmilch und Zucker zugeben. Unter Rühren einige Minuten etwas eindicken lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Nudeln und Brokkoli zugeben und schwenken. Auf Teller anrichten und sofort servieren.

## Tipp