Brokkoli-Spaghetti mit Gorgonzola-Sauce

Super einfach in der Zubereitung: das Rezept für leckere Brokkoli-Spaghetti mit Gorgonzola-Sauce.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

400 g	Spaghetti
1 Prise	Salz
550 g	Brokkoli
1 Stk.	Paprika
200 g	Gorgonzola
200 ml	Schlagobers
2 EL	Parmesan
1 Bund	Basilikum
1 Prise	Pfeffer
12 Blätter	Basilikum

Zubereitung

1. Zu Beginn die Nudeln für die **Brokkoli-Spaghetti mit Gorgonzola-Sauce** in reichlich Salzwasser al dente kochen. Anschließend das Wasser abgießen und die Spaghetti abtropfen lassen.

2. Unterdessen den Brokkoli in Röschen teilen und waschen. Danach die Röschen in einen gelochten Garbehälter geben und im Dampfgarer bei 100°C 5 Minuten weich dünsten (alternativ im Topf). Paprikaschote waschen, trocknen, entkernen und in Streifen schneiden. Basilikum fein hacken.

3. Gorgonzola und Schlagobers in einen Topf geben und die Soße mit dem Schneebesen unter Rühren heiß machen, bis der Käse zerlassen ist. Danach die Gorgonzolasauce mit dem Handmixer aufschlagen. Als nächstes die fertigen Spaghetti in einer vorgewärmten Schüssel mit Brokkoli, Gorgonzolasauce, Parmesan und Basilikum vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

4. In tiefe Teller portionieren, mit geriebenem Parmesan bestreuen und mit Basilikumblättern und Paprikastreifen garnieren.

Tipp

Die Brokkoli-Spaghetti mit Gorgonzola-Sauce mit einem knackigen Blattsalat servieren.