

Tagliatelle mit Käsesauce und Brokkoli

Dieses Rezept für Tagliatelle mit Käsesauce und Brokkoli ist ein echter Klassiker der schnellen Küche. In 30 Minuten zauberst du ein cremiges Pastagericht für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

400 g	Brokkoli
500 g	Tagliatelle
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
20 g	Mehl
350 ml	Vollmilch
	Pfeffer
100 g	Goudakäse (gerieben)
75 g	Gorgonzola (gerieben)

Zubereitung

1. Für die cremige **Tagliatelle mit Käsesauce und Brokkoli** den Brokkoli waschen und in Röschen teilen. In kochendem Salzwasser zirka 4 Minuten blanchieren, dann abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken, damit die grüne Farbe erhalten bleibt.
2. Die Tagliatelle nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser al dente garen, abgießen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken.
3. In der Zwischenzeit einem großen Topf Butter schmelzen, Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und darin glasig anbraten. Das Mehl einrühren und kurz anschwitzen, dann langsam die Vollmilch unter ständigem Rühren hinzufügen. Etwa 8 Minuten köcheln, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beide [Käsesorten](#) einrühren und schmelzen lassen, bis die Sauce schön cremig ist.

4. Die gekochten Nudeln und den Brokkoli in die Sauce geben, vorsichtig unterheben und kurz aufkochen lassen. Die Tagliatelle mit Käsesauce und Brokkoli auf Tellern anrichten und genießen.

Tipp

Einen grünen Kopfsalat zur Tagliatelle mit Käsesauce und Brokkoli reichen.