

Broccoli - Käse - Sauce

Kategorien: Saucen, Nudelsauce

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

Broccoli
Butter
Sahne
Schmelzkaese und Blauschimmelkaese
Creme fraiche
Gewürze

Anleitung:

Broccoli putzen, waschen, die Roeschen abschneiden, die harten Stuecke vom Stiel abschneiden, den Rest wuerfeln. Zuerst die Wuerfel in Butter anduensten und etwas garen, dann die Roeschen zugeben. duensten, bis der Broccoli gar ist. Sahne dazu geben. Schmelzkaese und Blauschimmelkaese (kleingeschnitten) darin auflösen. Zuletzt Creme fraiche zufuegen. Mit Kraeutersalz, frisch Gemahlenem weissen Pfeffer und ggf. einem Schluck trockenen Weisswein Wuerzen.

Dazu schmecken Vollkornnudeln total lecker!