

Brokkoli mit Vollkornnudeln in Gorgonzolasauce

Kategorien: Gemüse, Nudeln, Käse

Zutaten für: 2 Portionen

2		Brokkoli
100	Gramm	Getrocknete Tomaten
4		Lauchzwiebeln
2		Knoblauchzehen
200	Gramm	Vollkornbandnudeln
100	Gramm	Gorgonzola
100	ml	Sahne
100	ml	Weisswein
20	ml	Olivenoel
20	Gramm	Parmesan
		Salz; Pfeffer; Muskat

Anleitung:

Brokkoli putzen; Roeschen abtrennen; in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Die Lauchzwiebeln in Röllchen schneiden. Für die Sauce die Hälfte der Lauchzwiebeln in Weisswein dünsten; den Gorgonzola zugeben und schmelzen lassen.

Mit Sahne auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Lauchzwiebeln; fein geschnittene Tomaten und Knoblauch in einer grossen Pfanne mit Olivenoel anschwitzen. Den Brokkoli zugeben und mit Salz; Pfeffer und Muskat würzen. Die Nudeln zugeben und alles gut durchschwenken.

Brokkolinudeln anrichten; die Sauce darüber geben und geriebenen Parmesan darüber streuen.