

# Rote Spaghetti mit Broccolisauce

Kategorien: Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

## *SAUCE*

---

500	Gramm	Broccoli mit Stielen, Geputzt und gewaschen
50	Gramm	Parmesan, gerieben
100	Gramm	Sahne
		Salz
		Pfeffer

## *SPAGHETTI*

---

500	Gramm	Spaghetti
1 1/4	Ltr.	Salzwasser
1/2	Ltr.	Rote-Bete-Saft
30	Gramm	Butter
60	Gramm	Parmesan, gerieben
		Sauce

### Anleitung:

Die Broccoli in wenig Salzwasser gar kochen, in ein Sieb geben, Dabei die Kochflüssigkeit auffangen. Die abgetropften Broccoli Zusammen mit etwas Kochflüssigkeit, Parmesan und Sahne in Den Mixer geben und alles puerieren. Falls die Sauce zu Dick werden sollte, mit etwas Kochflüssigkeit verduennen. In den Topf zurueckgeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spaghetti Die Spaghetti in Salzwasser unter Zugabe des Rote-Bete-Saftes "al Dente" kochen, abgiessen und in der erhitzten Butter wenden. Servieren Die Sauce gut erhitzen, die Spaghetti auf Tellern anrichten, mit Parmesan bestreuen und mit der Sauce garnieren (garnieren, nicht Uebergiessen !!). Restliche Sauce separat dazu servieren.