

Vollkornnudeln mit Broccoli - Käsesauce

Kategorien: Vegetarisch, Vollwert, Küche, Nudeln, Käse

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Vollkornnudeln
1		Essl. Oel, z.B. Rapsoel
250	Gramm	Broccoli

SAUCE

150	ml	Rahm
150	ml	Milch
150	Gramm	Raclettekaese; kleingeschn. Salz Pfeffer aus der Muehle Muskatnuss

Anleitung:

Die Nudeln in Salzwasser mit Oel "al dente" kochen. Broccoli ruesten, waschen und in Roeschen zerteilen. Stiele Kleinschneiden. In wenig Wasser nicht zu weich daempfen. Fuer die Sauce Rahm und Milch erhitzen, den Kaese dazugeben und auf Kleinem Feuer schmelzen lassen. Die Nudeln mit dem Broccoli vermischen und mit der Kaesesauce Ueberziehen.