



Brocolipasta mit Gorgonzola

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Rezept für: 2 Portionen

Bewertung: ★★★★★

Zutaten:

200 g Nudeln (z. B. Penne)
Salz
400 g Broccoliröschen (frisch oder tiefgekühlt)
100 ml Schlagsahne
1 Päckchen KNORR Helle Soße (3er Pack)
100 g Gorgonzola
evtl. 1 - 2 geröstete Pinienkerne

Zubereitung:

1. Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.
2. Broccoliröschen in 400 ml kochendes Wasser geben und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten garen. Broccoli herausnehmen.
3. 1/4 l (250 ml) Broccoliwasser abmessen, Schlagsahne zugießen, Päckcheninhalt Helle Soße einrühren und unter Rühren aufkochen. Gorgonzola unterrühren und schmelzen lassen. Broccoli wieder zugeben und abgetropfte Nudeln untermischen. Nach Belieben mit 1 - 2 EL gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Bemerkungen: © www.knorr.de