

Pasta mit Brokkoli und Kirschtomaten

Bieten Genuss für Auge und Gaumen.

Ein vegetarisches Nudel-Rezept für köstliche Pasta. Damit verwöhnst Du nicht nur deine Augen sondern ganz sicher auch deinen Gaumen. Frische Brokkoli-Tomaten-Soße, die sich sehr einfach schnell zubereiten lässt.

Zutaten

- 300 g Kirschtomaten
- Meersalz
- 4 Frühlingszwiebeln
- 100 g Champignons
- 400 g Brokkoli
- 200 g kurze Nudeln
- Olivenöl
- 100 ml Gemüsebrühe
- etwas Basilikum
- etwas Petersilie
- 2 EL Frischkäse
- etwas Pfeffer

Zubereitung

- In einem großen Topf Wasser aufkochen. Salz in kochendes Wasser geben und Nudeln unter gelegentlichem Rühren bissfest garen.
- Tomaten halbieren oder vierteln und leicht salzen. Frühlingszwiebel fein hacken. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Brokkoli in Röschen teilen, Strunk schälen und in feine Scheiben schneiden.
- Olivenöl erhitzen und Frühlingszwiebeln darin andünsten. Champignons und Brokkoli zufügen und kurz mitdünsten. Gemüsebrühe zugießen und Gemüse zugedeckt knackig dünsten.
- Basilikum und Petersilie hacken. Nudeln abgießen. Frischkäse einrühren. Basilikum, Petersilie und Kirschtomaten zur Gemüesoße geben und nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln unterrühren und heiß servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/pasta-brokkoli-kirschtomaten/>