



# ONE-POT-PASTA MIT BROKKOLI

## ZUTATEN:

- 400g Pasta
- 500g Brokkoli frisch oder TK
- 200g Sahne
- 200g Milch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- 750ml Brühe
- Salz und Pfeffer
- 1 Becher Kräutercreme fraiche
- Parmesan nach Belieben

## FORM:

- Ofenmeister / Grundset

## HELPERLEIN:

- Superhacker
- Knoblauchpresse
- Profi Allzweckmesser
- Schneidebrett
- Mix'n Scraper Schaber

## ZUBEREITUNG:

Brokkoli waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Abgekühlte Gemüsebrühe mit Salz, Pfeffer, Sahne und Milch verrühren, Zwiebeln mit dem Superhacker ganz fein hacken und Knoblauch mit der Knoblauchpresse pressen, beides unter die Soße rühren. Rohe Nudeln und Brokkoli in die Form geben Brokkoli darauf verteilen und mit der Soße begießen. .  
Deckel schließen und bei Ober- Unterhitze 40min bei 230°C in den Ofen stellen.

Pasta aus dem Ofen nehmen, umrühren und etwa 10min. ziehen lassen, danach Creme fraiche unterrühren und mit Parmesan bestreut servieren.

## TIPP:

Reicht für ca. 4 Portionen.  
Creme fraiche kann auch weg gelassen werden und mit 150g Sahne oder Milch ersetzt werden

ZUBEREITUNGSZEIT: 10MIN  
KOCH/BACKZEIT: 40MIN  
RUHEZEIT: 10MIN

