Pasta Brokkoli

Ein Rezept von: **snoopy**



Zutaten für 2 Personen

Brokkoli: 1 Stück
Spaghetti: 300 g
Petersilie: 20 g
Olivenöl: 4 EL
Pesto Genovese: 2 TL
Mascarpone: 100 g
Salz: 2 EL

Zubereitung

Etwas grünes, etwas leckeres. Spaghetti mit Brokkoli.

Schritt: 1

Die Brokkoli waschen, in Stücken Schneiden und für etwa 4-5 Minuten im (gesalzen mit 1EL Salz) Wasser kochen lassen.

Schritt: 2

Die Spaghetti in einem anderen Topf mit kochendemWasser (mit etwa 2,5 L Wasser und 1 EL Salz) dazugeben und Al'Dente kochen lassen . Beachtet immer die Kochzeit die auf der Packung der Nudeln steht.

Schritt: 3

Nachdem die Brokkoli aus Schritt 1 durch sind, entnimmt man die aus dem Wasser und gibt es in eine vorgeheizte Pfanne mit Olivenöl dazu. Achtet darauf das die Hitze immer auf der mittlere Stufe ist. Die kleingehackte Petersilie dazugeben und bei mittlerer hitze für 3 -3 Minuten braten lassen.

Die 2TL Pesto Genovese und 1000gr Mascarpone dazugeben und für etwa 2-3 Minuten umrühren.
Danach gibt man die etwa 2dl Pasta Wasser (aus dem Topf wo die Spaghetti gekocht haben) dazu. 5 Minuten weiter köcheln lassen bis sich alle zutaten in der Pfanne vereint haben.

Schritt: 4

Nachdem Ihr die Sauce cremig zubereitet habt, könnt Ihr die Spaghetti abtropfen und gleich in die Pfanne mit der Sauce dazugeben.
Die Spaghetti mit der Sauce für weitere 5 Minuten (ununterbrochen) mischen - am besten mit einem Löffel und Gabel.

Lasst es Euch schmecken.