

Penne - Brokkoli - Topf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400-500 gr Penne (oder Spirelli-Nudeln), 2 Packungen TK - Brokkoli, 0,5 l Gemüsebrühe, nach Belieben Schmelzkäse (Sahne oder Kräuter), einige Spritzer Worcestersauce, Pfeffer aus der Mühle, Schuss Milch.

Die Zubereitung:

Nudeln wie gewohnt in Salzwasser gar kochen und anschl. in einem Sieb abtropfen lassen.

Zur gleichen Zeit den Brokkoli in der Gemüsebrühe gar kochen. Brühe abgießen.

Topf auf den Herd stellen (mittlere Flamme), Nudeln und Brokkoli hineingeben, Milch und Schmelzkäse dazu geben, mit Worcestersauce und Pfeffer würzen und den Käse unter Rühren schmelzen lassen.

Heiß servieren.

Wer möchte kann auch noch klein gewürfelten gekochten Schinken unterrühren.

Variante: Statt Schmelzkäse kann man auch Kräuterfrischkäse verwenden.□