



Farfalle mit Brokkolisauce

- 300 g Farfalle (oder eine Pasta deiner Wahl)
- 300 g frischer, oder gefrorener Brokkoli, in Röschen zerteilt
- 2 El Butter
- 1 Zwiebel
- 1 El Mehl
- 300 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Sahne

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen.
2. Für den Brokkoli Wasser zum kochen bringen und die Röschen darin ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Hebe dir 300 ml Brokkoli-Wasser auf.
3. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden:
4. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten.
5. Mit Mehl bestäuben und kurz einbrennen lassen.
6. Jetzt mit Brühe und Sahne aufgießen und aufkochen lassen. Die Brühe habe ich mit dem Brokkoliwasser und Instantbrühe vorbereitet.
7. Brokkoli dazugeben und mit einer Gabel den Brokkoli zerdrücken.
8. Die Sauce abschmecken.
9. Mit der Pasta servieren.