

Zitronige Pasta mit Brokkoli und Käsebröseln

Zutaten für 2 Personen:

- 200g Brokkoli
 - 1 Zitrone
 - 1 Knoblauchzehe
 - 200g Kochsahne
 - 250g Pasta (z.B. Spaghetti)
 - 2 x 40 g Hartkäse (gerieben / geraspelt)
 - 10 g Petersilie/ Zitronenthymian
 - 100ml Gemüsebrühe
 - 30g Panko- Mehl
 - 10 g Butter
 - 1 Schalotte (o.a. Zwiebel)
- Öl, Wasser, Salz, Pfeffer



Zubereitung :

- 1) Kräuter abzupfen und getrennt voneinander fein hacken, Knoblauch abziehen, Schalotte abziehen und fein hacken, Zitrone heiß abwaschen, Schale der Zitrone abreiben und die Zitrone vierteln. Brokkoli in kleine mundgerechte Stücke teilen.
 - 2) Spaghetti in kochendem gesalzenen Wasser gemäß Anleitung garen. Brokkoli nach 5min der Garzeit dazugeben.
 - 3) In einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze Butter mit Panko- Mehl und Zitronenthymian 1 - 2 min rösten. Goldbraune Brösel in einer kleinen Schüssel kurz abkühlen lassen und mit geraspelttem Hartkäse mischen.
 - 4) In der Pfanne 1EL Öl erhitzen, Knoblauch hineinpresse, Schalotte hinzufügen und beides 2 min glasig anschwitzen. Dann mit Kochsahne und Gemüsebrühe ablöschen und gehackte Petersilie einrühren.
 - 5) 1TL Zitronenabrieb und geriebenen Hartkäse zugeben und unter Rühren aufkochen lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Pfanne vom Herd nehmen. Pasta und Brokkoli durch ein Sieb gießen und beides sofort mit der Soße vermengen. Pasta mit Zitronensaft abschmecken. Diese auf Tellern anrichten, mit Käsebröseln bestreuen und Zitronenspalten dazu reichen.



Guten
Appetit

