

# Penne mit Brokkoli und Carbonara-Soße

Nudel-Gerichte » Penne

## Zutaten (4 Personen)

- » 300g Penne
- » Salz
- » 1kg Brokkoli
- » 2 Tomate(n)
- » 2 Pk. Fix für Spaghetti alla Carbonara
- » 100ml Schlagsahne
- » 2 EL Weißwein
- » 60g ger. Emmentaler

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Nudeln in reichlich Salzwasser in ca. 8min bissfest garen. Inzwischen den Brokkoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Stiele schälen und in Stücke schneiden. Das Gemüse in Salzwasser bei geringer Hitze in ca. 7min bissfest garen. Wie die Nudeln abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.
3. Packungsinhalt der Fixtüten in 500ml kaltes Wasser einrühren, aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 1min kochen lassen. Sahne sowie Tomatenwürfel zufügen und mit dem Weißwein verfeinern.
4. Penne und Brokkoli mischen, auf Tellern anrichten. Carbonara-Soße darauf verteilen und mit dem Käse bestreut servieren.

Nährwerte: 490kcal/E24g/F13g/KH65g pro Portion

angelegt am: 27.02.2005

Rezept-Nr: 1579

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke