



Fusilli mit Brokkoli-Käse-Sahne-Sauce und Mandelblättchen



© Stephanie Natalie

Zutaten für 2 Personen:

Zutaten für den Teig

220 g Fusilli

30 g Mandelblättchen

40 g ital. Hartkäse

200 ml Cremefine (7%)

350 g Broccoli

Salz

Pfeffer

1 EL Olivenöl

1. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen.
2. Brokkoli putzen und in große Röschen teilen, Brokkoli-Stiel abschneiden.
3. 220 g Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. 2 Minuten vor Ende der Garzeit den Brokkoli unter die Nudeln mischen und zusammen zu Ende garen.
4. In einem Sieb abgießen. Dann zusammen mit den Mandeln in in 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Cremefine dazugeben und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
5. Käse über die Pasta hobeln. Servieren.

BUON APETTITO