



Broccoli mit Curry-Rosinen-Sauce

Zutatenliste

250 g Penne
ca. 450 g Broccoli
250 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne
1 Zwiebel
30 g Rosinen
2 TL Curry
20 g Butter
100 ml Weißwein

Zubereitung

Broccoli putzen und in Röschen teilen. Zwiebeln schälen und fein hacken. Rosinen in Wein kochen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Penne in reichlich Salzwasser bissfest garen. In den letzten 5 Minuten den Broccoli mitgaren. In der Zwischenzeit die Butter zerlassen. Die Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Curry zugeben und sofort mit der Gemüsebrühe ablöschen. Sahne zugeben und die Sauce ca. 5 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer scharf abschmecken. Die Rosinen zugeben und die Sauce mit den Penne und dem Broccoli mischen.

Originalrezept aus der Greenbag-Küche

Guten Appetit!