



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Brokkoli-Nudel-Pfanne

Zutatenliste

200 g Nudeln
Salzwasser
500 g Brokkoli
1 Zwiebel
125 g Mozzarella
2 EL Öl
1 TL Gemüsebrühe
70 g Schinken
Salz und Pfeffer
Petersilie

Zubereitung

Die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Anleitung garen. Den Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. In kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten garen. Nudeln und Brokkoli abtropfen lassen.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und vierteln oder halbieren.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel darin anschwitzen. Die Nudeln zugeben und anbraten. Den Brokkoli unterheben. 1/4 l Wasser zugießen, aufkochen lassen. Die Brühe einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Mozzarella unterheben und kurz schmelzen. Den Schinken darauf verteilen. Mit buntem Pfeffer und Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!