

# Spaghetti an Broccoli-Petersilien-Sauce



*Mit Petersilie, Frühlingszwiebeln und Weisswein wird aus Broccoli im Handumdrehen eine schmackhafte Pastasauce.*

## **ZUTATEN** FÜR 2 PERSONEN

300 g Broccoli  
Salz  
2 Bund Petersilie  
1 Frühlingszwiebel  
1 Esslöffel Butter  
0.5 dl Noilly Prat oder Weisswein  
1.5 dl Gemüsebouillon  
200 g Spaghetti , siehe Einleitungstext  
1 dl Rahm  
etwas frisch geriebene Muskatnuss  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1–2 Teelöffel Limetten- oder Zitronensaft

In einer grossen Pfanne, in der man später auch die Spaghetti gart, reichlich Wasser aufkochen. Inzwischen den Broccoli in kleine, etwa baumnussgrosse Röschen teilen. Die Broccolistiele wenn nötig schälen, grob hacken und beiseitestellen.

Das kochende Wasser salzen und die Broccoliröschen darin 2 Minuten blanchieren; sie sollen noch sehr knackig sein. Mit einer Schaumkelle herausheben, in ein Sieb geben und kalt abschrecken. Das Wasser vor dem Kochen halten.

Den ersten Bund Petersilie grob schneiden. Vom zweiten Bund Petersilie die Blätter abzupfen und wenn nötig etwas kleiner zupfen, dann beiseitestellen. Die Frühlingszwiebel rüsten und mitsamt Grün hacken.

In einer zweiten Pfanne die Butter erhitzen. Die Frühlingszwiebel und die gehackten Broccolistiele darin 2–3 Minuten andünsten. Noilly Prat, Bouillon und grob geschnittene Petersilie beifügen und alles zugedeckt etwa 12 Minuten weich garen.

Sobald die Stiele weich sind, das Salzwasser wieder lebhaft aufkochen lassen und die Spaghetti darin bissfest garen.

Gleichzeitig den Rahm zur BroccoliPetersilien-Sauce geben und diese offen noch 3 Minuten kochen lassen. Dann mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Broccoliröschen sowie die abgezupfte Petersilie beifügen und die Sauce mit Muskat, Salz, Pfeffer und ganz wenig Zitronensaft abschmecken.

Die Spaghetti abschütten, in die Pfanne zurückgeben und sofort mit der Broccoli-Petersilien-Sauce mischen. Nach Belieben am Tisch mit geriebenem Sbrinz bestreuen