

Kochen mit Klaus

Zucchini-Broccoli-Pasta mit Hack

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 350 g Rinderhack, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, 150 g TK-Broccoli, Salz
- Pfeffer, 500 g Zucchini, 250 g Möhren, Öl, 200 g Fusilli, 200 ml Sahne
- 200 ml Fleischbrühe, 1 Pck. Fix Für Broccoli Pasta mit Hackfleisch,
- 100 ml Weißwein, 1-2 EL helle Sauce, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Möhren in Scheiben, Zucchini in mittlere Würfel schneiden. Zucchini salzen u. 30 Min. abtropfen lassen. Nudeln nach Angabe zubereiten, 6 Min. vor Garende den Broccoli zugeben, alles abgießen u. abtropfen lassen.



2. Hack in heißem Öl krümelig braten. Zucchini, Möhren, Zwiebeln, u. Knobi mitbraten, salzen u. pfeffern. Mit Sahne u. Brühe ablöschen. Fix u. helle Sauce einrühren u. 10 Min. köcheln lassen. Mit Wein verlängern, mit Salz u. Pfeffer abschmecken, Kräuter unterrühren.



3. Nudeln mit Broccoli portionsweise unterheben u. in der Sauce erwärmen.



Tipp des Chaoten: Dazu einen guten Weißwein genießen.

