

# Pasta-Gratin mit Brokkoli



## Einkaufsliste

300 g Schmetterlingspasta  
2 EL Butter  
100 g Schinken (Kochschinken oder Serrano, nach Belieben)  
1 rote Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Kopf Brokkoli  
200 ml Sahne  
100 ml Gemüsebrühe  
2 Eier  
3 EL Petersilie  
1 TL Oregano  
1-2 TL Meersalz  
1 TL schwarzen Pfeffer  
1 TL Paprikapulver  
100 g Mozzarella  
50 g Parmesan

## Und so wird's gemacht

Pastawasser zum Kochen bringen, Pasta 5-7 Minuten bissfest kochen.

Derweil Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebel fein hacken und Knoblauch hinzugeben.

Schinken schneiden und mitbraten. Mit der Brühe ablöschen. Mit den Kräutern und Gewürzen abschmecken, es kann ruhig etwas salziger sein.

Brokkoli in Röschen schneiden.. Sahne und Ei verquirlen, zu der restlichen Sauce geben und etwa die Hälfte des Mozzarellas hinzufügen.

Pasta abwechselnd mit der Sauce und dem Brokkoli in die Masse geben, mit dem restlichen Käse bestreuen und 15-20 Minuten bei 180 °C Umluft backen.