



# Brokkoli-Käse-Pasta

...vegetarisch lecker

Mehr Rezepte gibt's auf [knusperstuebchen.net](http://knusperstuebchen.net)

## So wird's gemacht

Pasta abwiegen. Brokkoli in feine Röschen schneiden. Möhren nach Belieben in kleine Würfel schneiden oder raspeln. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Olivenöl in einer großen, hohen Pfanne erwärmen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen und die Möhren dazugeben. Alles gut vermengen, die Gewürze untergeben und alles kurz anbraten. Mit der Brühe ablöschen. Die trockene Pasta dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Den Brokkoli sowie den Joghurt hinzugeben und weitere 15 Minuten köcheln lassen bis die Pasta al dente ist.

Zum Schluss Joghurt, Cheddar und Parmesan sowie die Petersilie hinzugeben. Weitere 5 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen und nochmal abschmecken. Servieren.

## Einkaufsliste

Für 4-5 Personen

- 400 g Garofalo Orecchiette
- 400 g Brokkoli
- 2 Möhren
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 ml Olivenöl
- 700 ml Gemüsebrühe
- 200 g Naturjoghurt
- 100 g Cheddar
- 100 g Parmesan
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL schwarzen Pfeffer
- 1 Msp. Muskat
- 2 EL frische Petersilie
- Salz nach Belieben

