

## Pasta nach Carbonara Art

### Zutaten für 2 Personen

400 ml Sahne

6 g Gemüsebrühe

250 g Brokkoli

200 g Kirschtomaten

60 g Hartkäse

375 g Linguine

etwas Maisstärke



### Zubereitung:

Reichlich heißes Wasser in einen großen Topf füllen. Sahne, Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer in den Mixtopf zugeben und 6 Min./98 C/ Stufe 1,5 kochen. Pasta ins kochende Wasser geben und für 4 – 5 Min. bissfest garen. Wasser und Stärke miteinander verrühren und hinzugeben. Nudeln abgießen. Brokkoli in Stückchen schneiden. Den Brokkoli in einem Topf mit kochendem Wasser kurz aufkochen und wieder abgießen. Tomaten in Stückchen schneiden. Pasta und Broccoli zur Sauce geben, kurz umrühren und erwärmen.

**Kosten:** 2,50 € pro Portion

**Nährwerte:** 732 kcal pro Portion

