

Sahne - Brokkoli – Nudeln

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Rhönland-Bandnudeln

1 großer Brokkoli

250 g Rhönland-Jagdwurst

200 ml Milch

250 ml Sahne

300 g Sahneschmelzkäse

Fondorwürze

Geriebener Käse

Salz, Pfeffer

Gekörnte Brühe

Margarine zum Braten

Zubereitung:

Nudeln nach Vorschrift kochen. Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen, in Salzwasser bissfest kochen und beides erst einmal zur Seite stellen.

Die Jagdwurst in Würfel schneiden und in etwas Margarine anbraten. Mit Sahne und Milch ablöschen.

Darin den Sahneschmelzkäse auflösen und nach Belieben mit gekörnter Brühe, Fondor, Salz und Pfeffer abschmecken.

Jetzt die Nudeln und den Brokkoli dazugeben und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren mit geriebenem Käse bestreuen.

Guten Appetit!

