



Penne-Broccoli-Gratin an einer Parmesansauce

Einfaches und in relativ kurzer Zeit zubereitetes Mittagessen. Meiner Familie, auch den Broccoli-Skeptiker ;-), hat es geschmeckt.

Update – 23. Februar 2021

Wie es manchmal bei Foodblogger so geht, probiert man oft Neues aus und die «alten» Rezepte geraten in die Vergessenheit. Wie dieser Gratin.

Bei meiner wöchentlichen Menüplanung war ich bei meinen alten Rezepten stöbern. So stiess ich auf diesen Gratin. Mhmmm... genau, ich könnte ihn ja wieder einmal zubereiten. Gedacht – getan.

Ich habe es gleich zum Anlass genommen, das Rezept etwas zu überarbeiten und auch neue Bilder zu machen.

Zubereitung für 4 Personen

Zubereitungs- und Kochzeit ca. 40 Minuten

450 g Penne oder andere Nudelsorte

ca. 500 g Brocolistaude

40 g Butter

40 g Mehl

400 g Milch

50 g geriebener Parmesan

1 TL Gemüsebrühpulver

Salz und Pfeffer nach Belieben

etwas geriebene Muskatnuss

etwas Parmesan über den Gratin reiben

Zubereitung

Broccoli unter fließendem Wasser waschen und rüsten. Ich persönlich verwende auch den Strunk des Broccoli. Dieser wird geschält und in kleine Stücke geschnitten.

Broccoli in wenig Salzwasser garkochen.

Eine Pfanne mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Penne darin nach Packungsangabe garkochen.

Ofen auf 180° C vorheizen.

In der Zwischenzeit die Parmesansauce zubereiten.

In einer Pfanne die Butter schmelzen lassen. Mehl dazu geben und rühren. Milch aufs Mal dazu geben und unter Rühren etwas eindicken lassen. Gemüsebrühpulver dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas geriebene Muskatnuss dazu reiben.

Sobald die Sauce etwas eingedickt ist, den geriebenen Parmesankäse unterheben.

Eine Gratinform mit Backtrennspray oder mit Butter einfetten.

Gekochte Teigwaren mit dem Broccoli in eine Schüssel geben. Die Sauce darüber giessen.

Alles gut Vermengen und in die vorbereitete Gratinform geben.

Zum Schluss etwas geriebener Parmesan über dem Gratin reiben.

Form in den Ofen schieben und während ca. 15 – 20 Minuten überbacken.

