

Spaghetti im Broccoli Schmand

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

500 g Spaghetti
2 EL Olivenöl

1 kg Broccoli
2 EL Butterschmalz
250 g Sellerieknolle, gewürfelt
25 g Petersilie, glatt
250 g Schmand
200 g Sahne, süß
3 St Knoblauchzehen, klein gehackt
1 St Frühlingszwiebel, klein gehackt
2 EL Olivenöl

3 TL Rinds Bouillon Instant
reichlich schwarzer Pfeffer und Muskat
aus der Mühle

frische, glatte Petersilie zur Dekoration
reichlich Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung:

Broccoli in Salzwasser säubern, die dicksten Strunkteile entfernen, in kleinere Röschen teilen und im leichten Salzwasser garen. Dann gut abtropfen lassen.

Den gewürfelten Sellerie im heißen Butterschmalz behutsam bräunen.

Im hohen Gefäß Broccoli, Sellerie, Petersilie, Knoblauch, Frühlingszwiebel, Schmand und Sahne gut zu einem nicht zu festen Brei pürieren. Eventuell mit etwas Gemüsewasser verdünnen. In einer Kasserolle das Olivenöl erhitzen und den Brei erneut durchwärmen. Mit der Rindsbouillon, schwarzem Pfeffer und Muskat herzhaft abschmecken.

Die Spaghetti „al dente“ kochen.

Zum Servieren nach Geschmack reichlich frische, glatte Petersilie und frisch geriebenen Parmesankäse zugeben.

Ganz vegetarisch, aber äußerst pikant und sättigend. Dazu passt gut ein trockener Barolo, aber auch ein ebensolcher Chianti.

Tipp:

Die goldene Pasta Regel
1000 ml Wasser,
100 g Pasta
10 g Salz

Pasta ins kochende Wasser locker eingeben, mehrfach aufrühren, ca. 8 Minuten al dente kochen, Pasta nur kurz abtropfen lassen, keinesfalls kalt abspülen, Pasta mit etwas Nudelwasser oder Olivenöl durchmischen, sofort servieren

