



## Cremige Brokkoli-Spätzle

mit gerösteten Mandeln



20-30min



2 Personen

Mit Spätzle kannst du deine Liebsten immer überzeugen. Wir bereiten dazu eine cremige Brokkolisauce mit frischer Petersilie zu. Verfeinert wird das Ganze mit gerösteten Mandeln. Diese cremig-knusprigen Spätzle lassen keine Wünsche offen.

## Was du von uns bekommst

- Brokkoli
- unbehandelte Zitrone
- Petersilie
- Scharfmacher Gewürz
- Spätzle <sup>1,3</sup>
- Mandelblättchen <sup>15</sup>
- Schlagobers <sup>7</sup>
- Knoblauchzehe
- Gran Biraghi Hartkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- mittelgroße Pfanne
- Sieb
- Stabmixer

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 890.0kcal, Fett 48.3g, Eiweiß 31.8g, Kohlenhydrate 66.9g



### 1. Gemüse vorbereiten

Von einem halben **Brokkoli** die Röschen abschneiden. **Petersilie** waschen, dann mit den Stielen grob durchhacken. Den **Knoblauch** schälen und in Scheiben schneiden. Der restliche Brokkoli wird nicht verwendet, passt aber gut zu schnellen Spaghetti mit Käsesauce.



### 4. Spätzle kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Spätzle** darin ca. 2-3Min. garen. Anschließend absieben und warm halten, dabei ein paar Esslöffel des Kochwassers aufheben.



### 2. Brokkoli kochen

Einen großen Kochtopf mit leicht gesalzenerm Wasser zum Kochen bringen und den **Knoblauch** und den **Brokkoli** darin ca. 6-8Min. gar kochen. Anschließend absieben. Den Topf mit ausreichend gesalzenerm Wasser für die Spätzle wieder zum Kochen bringen.



### 5. Mandeln rösten

Eine mittelgroße Pfanne mit 1TL Pflanzenöl auf mittelhohe Stufe erhitzen und die **Mandelblättchen** darin vorsichtig goldbraun anrösten. Achtung, sie können schnell verbrennen! Anschließend mit einer Prise Salz und 1TL **Scharfmacher Gewürz** vermengen und in ein Schälchen beiseitestellen.



### 3. Sauce zubereiten

**Brokkoli**, **Knoblauch** und **Petersilie** mit 3EL Olivenöl und halbem Becher **Schlagobers** mit dem Stabmixer fein pürieren. Hälfte des **Käses** hinein reiben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, erneut kurz durch pürieren. 1TL Schale von der **Zitrone** abreiben und die Sauce nach Geschmack mit 1-2EL Zitronensaft und Zitronenschale verfeinern.



### 6. Fertigstellen

**Spätzle** mit der Sauce vermengen, evtl. etwas Spätzlewasser zugeben und kurz durchziehen lassen. Dann anrichten und mit den gerösteten **Mandeln** bestreuen und den übrigen **Käse** darüber reiben.