

## NUDELN MIT BROKKOLI UND PINIENKERNEN



### Zutaten für 4 Portionen:

400 g Nudeln nach Wahl  
350 g Brokkoli  
1 EL Schmand  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Senf  
100 ml natives Olivenöl  
50 g Pinienkerne  
70 g ger.Emmentaler  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Den Knoblauch schälen und grob mit der Hälfte der Pinienkerne hacken. Vom Brokkoli den Stiel und die groben Röschen abschneiden und gar kochen und anschließend mit dem Knoblauch, den gehackten Pinienkernen, dem Senf, dem Schmand dem Öl und ca. 3 EL Wasser fein pürieren.

Die Hälfte vom Käse unterheben und mit Salz und Pfeffer (evtl. etwas Zucker) abschmecken.

Die Nudeln nach Anweisung abkochen und ca. 5 Minuten vor Ende der Kochzeit die zarte Brokkoliröschen dazugeben. Alles dann gut abtropfen lassen.

Die restlichen Pinienkerne in einer Pfanne kurz rösten und herausnehmen. Etwas Öl in der Pfanne erhitzten, die Nudeln mit dem Brokkoli und dem Pesto kurz in der Pfanne vermischen und schwenken.

Anschließend auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Käse und den gerösteten Pinienkernen servieren.