

# One Pot Pasta Broccoli-Bacon

Zutaten (4-6 Personen)

- 1 Packung Bacon
- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 200g Brokkoli (TK)
- 0,5-1,5 L Wasser
- 200ml Sahne
- 1-2 EL Brühe (Pulver)
- 500g Nudeln nach Wahl
- 100-125g Parmesan

(Bacon kann weg gelassen oder gegen anderen Speck getauscht werden, Blumenkohl anstatt Brokkoli)

Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden
- Bacon grob klein schneiden
- Brokkoli leicht antauen lassen und passend zu den Nudeln klein schneiden
- etwas Öl in einem Topf oder großer Pfanne erhitzen und Bacon abraten
- Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und weiter braten bis die Zwiebeln glasig sind
- Brokkoli hinzugeben und noch einmal 1-2min mit braten
- 1EL Brühe, Nudeln, Sahne und soviel Wasser hinzugeben bis alles ca 0,5cm bedeckt ist
- Die Wassermenge ist je nach Nudelsort individuell und hängt auch davon ab wie viel Soße man hinterher haben möchte
- alles aufkochen, herd herunter schalten, Deckel drauf und nach Packungsanweisung der Nudeln kochen
- hinterher noch mit Brühe, Pfeffer und evtl. Salz abschmecken
- Parmesan unter die Nudeln mischen bis er sich aufgelöst hat, dadurch entsteht eine cremige Soße