



Schnelle Pasta mit Brokkolisauce

Schnelle Pasta mit Brokkolisauce

400 ml Brokkoli Rahm Suppe

500 g Penne Nudeln

1 Handvoll Pinienkerne

1 Bündel Petersilie

Nach Belieben Parmesan

Salz & Pfeffer

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Schnelle Pasta mit Brokkolisauce

1.

Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

In der Zwischenzeit die Suppe in einen Topf geben und erwärmen.

Sobald die Nudeln fertig sind, diese mit der Suppe vermengen und alles nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Pinienkernen, Petersilie und Parmesan nach Belieben garnieren.