



# Farfalle al Limone Gratin mit Brokkoli und Kräutern

Menge	Zutaten
700 g	Brokkoli (entstielt, nur die Rosen)
250 g	Farfalle Fantasia al Limone (ital. Teigware)
1 Stck	große Zwiebel
3 Stck	Knoblauchzehen
3 EL	Sonnenblumenöl
250 g	Speckwürfel
250 g	geriebener Cheddarkäse
150 g	Schlagobers
150 g	Sauerrahm
3 Stck	BIO Eier
	Frische Gartenkräuter: <b>Thymian, Oregano, Schnittlauch, Petersilie</b> kleine <b>Brokkoliblätter</b> und frische <b>Kräuter</b> (zur Deko) Evtl. <b>Ringelblumenblüten</b> (zur Deko)

## Zubereitung:

1. Schürze um.  
Den Backofen auf ca. 180 – 200°C Grad vorheizen.
2. Farfalle-Nudeln in Salzwasser bissfest kochen.
3. Brokkoli waschen und in Rösschen schneiden – den Stängel roh genießen oder für eine Suppe aufbewahren.  
Dann Brokkoli in Salzwasser dünsten.
4. Zwiebel, Knoblauch und Kräuter fein hacken.  
Die Kräuter bei Seite legen.  
Zwiebel, Knoblauch und den geschnittenen Speck in etwas Öl andünsten.
5. Abgetropfte Brokkoli, Nudeln und Zwiebel-Knoblauch-Speck Gemisch vermengen und in eine gefettete Auflaufform füllen.
6. Die Eier verquirlen und mit Schlagrahm und Sauerrahm verrühren.  
Mit etwas Curry, Salz und Pfeffer würzen.  
Die Kräuter untermischen und das Gemisch über die Brokkoli-Nudeln gießen und alles mit dem geriebenen Cheddar bestreuen.
7. Im Backofen den Farfalle al Limone-Auflauf mit Brokkoli und Kräutern ca. 3 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.



## Lucina's Tipps:



Wer keine Zitronennudeln hat, presst einfach den Saft einer Zirtone aus und kocht die Nudeln in Zitronenwasser.

Wer BIO Zitronen verwendet, kann auch den Abrieb der Schale unter den Auflauf mischen.

Wer den Speck weglässt, hat ein perfektes vegetarischen Gericht!



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und  
guten Appetit!!*

*Eure Lucina Cucina*