



## Nudelsalat Broccoli & Camembert

*500 g Penne, 2-3 Köpfe Broccoli, 1-2 Ziegencamembert oder ‚Bergpracht‘ Camembert, 1 Bd. Lauchzwiebeln, Olivenöl, 1 Tl. Italienische Gewürzmischung, ½ Tl Paprika edelsüß, Würzl, Kräutersalz & Pfeffer, etwas Agavendicksaft*

Den Broccoli waschen und in kleine Röschen teilen. 3 Liter Wasser mit einem El Würzel in einem Großen Topf zum kochen bringen. Darin die Broccoliröschen für 3-5 min blanchieren und anschließend mit einem Sieb abschöpfen und sofort mit kaltem Wasser gründlich abschrecken und abtropfen lassen. Im Blanchierwasser nun die Penne garen bis sie al dente sind, in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen (NICHT ABSCHRECKEN!). Die warmen Nudeln jetzt mit dem Broccoli in eine Schüssel geben. Die in feine Ringe geschnittenen Bundzwiebeln und den gewürfelten Camembert unterheben (Die Nudeln sollen noch warm sein, damit der Camembert noch etwas schmilzt und sich mit den Nudeln verbindet.). Mit reichlich Olivenöl und den Gewürzen gleichmäßig vermischen. Ist der Salat zu trocken noch Öl nachgießen, abschmecken und servieren. (Zubereitungszeit ca. 25 min)

*Der Nudelsalat sollte möglichst mit Zimmertemperatur serviert werden. Im Kühlschrank wird das Olivenöl zäh und der Salat schmeckt trocken – also rechtzeitig vor dem Servieren den Salat aus dem Kühlschrank nehmen!*