

Gratinierter Broccoli auf Tomatenspaghetti

20 g	Weizenvollkornmehl	in
125 ml	kalte Milch	einrühren und zum Kochen bringen
20 g	Emmentaler	dazu geben und mit
	Pfeffer, Muskat, Lorbeer, Salz	würzen.
200 g	Vollkornspaghetti	in Salzwasser kochen
40 g	Zwiebeln	fein würfeln und mit
1	Knoblauchzehe	in
20 g	Margarine	glasig dünsten.
100 g	Tomaten	häuten, würfeln und mit
20 g	Tomatenmark	zu den Zwiebeln dazu geben, und mit den Spaghettis mischen. Alles in eine gefettete Auflaufform geben.
300 g	Broccoliröschen	blanchieren und auf die Spaghettimasse geben. Zum Schluss die Käsesorte darauf verteilen. Das ganze im vorgeheizten Backofen bei 225°C ca. 5 Minuten überbacken.

Luisa Simonis, Steffisburg

