

## Pasta mit Blumenkohl und Käse



### Zutaten:

300g Spaghetti  
400g Blumenkohl  
100g altes Brot  
70g Cheddar-Käse  
2 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
400ml Milch  
Olivenöl  
Salz

### Anweisung:

Das alte Brot in grobe Stücke brechen und in einen Mixer geben und alles zu feinen Krümeln mixen.

Geschälte und gehackte Knoblauchzehen und 1/2 Esslöffel Olivenöl hinzufügen

Nun die Masse in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten knusprig braten. Dabei gelegentlich umrühren

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, die grünen Blätter des Blumenkohls entfernen und alles grob hacken. Auch den Stiel.

Die knusprigen Brotkrümel in eine Schüssel kippen und warm halten

Die Pfanne wieder auf den Herd stellen. Die Milch und das gehackte Gemüse (Blumenkohl und Zwiebel) hinzugeben. Alles kurz aufkochen lassen und danach weiter bei niedriger Hitze köcheln lassen

Währenddessen die Pasta nach Anweisung kochen. Kurz bevor die Nudeln fertig sind, die Blumenkohlmischung in einen Mixer geben und den Cheddar-Käse hineinreiben.

Alles zu einer glatten Masse mixen und würzen.

Beim Abschütten der Pasta etwas Kochwasser aufheben.

Die Blumenkohlmischung zurück in die Pfanne geben und die Pasta hineingeben. Die Pfanne schwenken

Die Soße kann nun noch durch einen Spritzer Kochwasser aufgelockert werden.

Die Pasta anrichten und mit den Brotkrümel bestreuen.