



## One-Pot Pasta mit Brokkoli und Erbsli

### Zutaten für 4 Personen:

200 g Liechtensteiner - Hörnli  
(event. Vollkorn)  
1 Knoblauchzehe  
½ Zwiebel  
1 EL Rapsöl  
300g Brokkoli (Gefrierfach)  
2 Tassen Erbsli (Gefrierfach)

1 dl Weisswein  
5 dl Gemüsebouillon  
2 dl Halbrahm  
80 g Bergkäse  
1 TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle



Zwiebel und Knoblauch im grossen Topf mit Öl glasig dünsten.

Hörnli, Brokkoli (kleine Röschen) und Erbsli direkt in den Topf geben.

Mit Weisswein, Bouillon und Rahm aufgiessen, gut umrühren. Die Hälfte Bergkäse unterrühren.

Alles aufkochen, dann bei mittlerer Hitze 10–20 Minuten köcheln, bis die Hörnli gar sind. Immer wieder umrühren damit es nicht anbrennt.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Reibkäse unterrühren oder direkt auf dem Teller darübergerben.

---