

# Penne mit Zuckerhut-Sahne-Soße für 4 Personen

300 g Penne	nach Gebrauchsanweisung in
Salzwasser	garen.
1 Knoblauchzehe	und
100g Zwiebel	fein würfeln und in einer großen Pfanne mit etwas
Olivenöl	kurz anbraten.
1kg Zuckerhut	putzen, waschen, trocknen. Von der Spitze bis zum Strunk in feine Streifen schneiden. Das Ganze mit in die Pfanne geben, kurz anbraten.
Schuss Wasser	Anschließend mit einem
2 El. Gemüsebrühe	ablöschen. Auf niedriger Flamme köcheln lassen.
200 ml Sahne	zugeben. Die Penne abgießen und zu dem Zuckerhut geben. Wenn der Zuckerhut stark eingefallen ist, die zugeben.
1 Schuss Sojasoße	Mit
Zucker, Salz & Pfeffer	abschmecken. Nach Bedarf mit nachwürzen.