

Penne mit Zuckerhut-Sahne-Soße für 4 Personen



300 g Penne Salzwasser 1 Knoblauchzehe 100g Zwiebel Olivenöl	nach Gebrauchsanweisung in garen. und fein würfeln und in einer großen Pfanne mit etwas 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 2 El. Gemüsebrühe 200 ml Sahne	Anschließend mit einem ablöschen. Auf niedriger Flamme köcheln lassen. zugeben. Die Penne abgießen und zu dem Zuckerhut geben. Wenn der Zuckerhut stark eingefallen ist, die zugeben.
1 Schuss Sojasoße Zucker, Salz & Pfeffer	Mit abschmecken. Nach Bedarf mit nachwürzen.