**3-kazen pasta met broccoli**

Nodig voor 2 personen:

150 gram pasta

400 gram broccoli

1 rode ui

teentje knoflook

2 bosuitjes

50-75 gram geraspte kaas

4 eetlepels (Griekse) yoghurt

3 eetlepels kruidenroomkaas

Parmezaanse kaas

snufje nootmuskaat

snufje peper

eventueel een paar drupjes citroensap

Bereiding:

Snipper het uitje en snijd de bosuitjes in ringen. Kook de pasta en broccoli. Fruit ondertussen het rode uitje aan in een braadpan met een klein beetje olie. Doe na ongeveer 3-4 minuten de yoghurt en de kruidenroomkaas erbij. Pers een teentje knoflook boven de pan en voeg de kruiden toe. Zodra de roomkaas is gesmolten voeg je de geraspte kaas en een beetje Parmezaanse kaas toe. Vergeet niet zo nu en dan even te roeren. Zodra de kaas is gesmolten kan het kaassausje over de pasta en broccoli. Nog even de gesneden bosui verdelen over de borden en smullen maar!