

Nudeln Rezepte

Zitronen Gemüsenudeln

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Gemüse, Nudel, Teigware, Vegetarisch

200 g	Zuckerschoten	2	Unbehandelte Zitronen
200 g	Broccoli		Pfeffer aus der Mühle
	Salz		Zucker
150 g	TK- Erbsen	120 g	Ricotta
300 g	Penne (kurze Röhrennudeln)	2 Teel.	Rote Pfefferkörner (auf
250 ml	Sahne		- Wunsch)

1. Zuckerschoten waschen und schräg halbieren. Broccoli putzen und in feine Röschen teilen. Beides für 4 Min. in kochendes Salzwasser geben. Erbsen nach 2 Min. zufügen und mitkochen. Alles abgießen, dabei 300 ml Wasser auffangen. Gemüse sofort eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest kochen.

2. Gemüsewasser und Sahne in einem weiten Topf 10 Min. offen sprudelnd einkochen lassen. Von 1 Zitrone die Schale abreiben und 4 El Saft auspressen. Beides zur Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Gemüse und Nudeln in der Sauce kurz erwärmen und abschmecken. In vorgewärmte Teller verteilen und mit zerbröseltem Ricotta bestreuen. Mit der in Scheiben geschnittenen zweiten Zitrone garnieren. Evtl. roten Pfeffer aufstreuen.

Zubereitungszeit: 40 min