



All-in-One-Pasta Primavera

Zutaten für 2 Portionen:

250 g Nudeln (z.B. Spaghetti)

400 g grünes Gemüse nach Wahl

(z.B. Zucchini, Frühlingszwiebel, Zuckerschoten, Brokkoli-Röschen, grüner Spargel, TK-Erbsen)

120 ml Sahne

500 ml Gemüsebrühe

3 TL grünes Pesto

2 TL ital. Kräuter, getrocknet

Ricotta + Parmesan als Topping

Salz + Pfeffer bei Bedarf

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf das Gemüse in einen beschichteten Topf geben. Die rohen Nudeln mit geschlossenem Deckel für 6-8 Min. vorkochen. Das Gemüse in mundgerechte Stück schneiden (das Endgewicht deiner Gemüseauswahl sollte ca. 400 g sein) und zu den Nudeln geben. Alles zusammen weiter köcheln lassen, bis die Nudeln gar sind, zwischendurch immer mal wieder umrühren, den Topf sonst stets geschlossen halten. Die Restgarzeit richtet sich nach den Nudeln, ggf. muss noch etwas Brühe/Sahne zugegeben werden. Bei Bedarf am Ende mit Salz + Pfeffer verfeinern.

Die Pasta auf Teller anrichten, mit Parmesan bestreuen und mit einem Klecks Ricotta verfeinern.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de