One Pot Spaghetti al limone

Zutaten für 5 Portionen:

- 500 g Spaghetti
- 1,5 Liter Gemüsebrühe
- 300 g Erbsen
- 200 g Frischkäse
- 80 g Parmesan (gerieben)
- 1 Zitrone (unbehandelt, Bio)

Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Bringe die Spaghetti in der Gemüsebrühe zum Kochen und gib nach 5 Minuten die Erbsen hinzu.
2. Wasche die Zitrone und reibe die Schale ab. Wichtig ist, dass du Bio Zitronen mit unbehandelter Schale nimmst.
3. Nach weiteren 5 Minuten rührst du den Frischkäse, den geriebenen Parmesankäse und die geriebene Zitronenschale unter und schmeckst die Spaghetti al Limone mit Salz und Zitronensaft ab.
4. Serviere die Pasta dann mit frischen Minz- oder Basilikumblättchen. Auch Petersilie und frisch gemahlener Pfeffer passen wunderbar.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.