

In 20 Minuten fertig: Zitronen-Pesto-Pasta

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

200 g Penne
150 g Brokkoli
50 g getrocknete Tomaten
1 Knoblauchzehe
4 Esslöffel Pesto
100 g Feta
1/2 Zitrone
1/2 Bund Basilikum
2 Esslöffel Olivenöl

Pastagluck kann so einfach sein! Auch wenn ich an manchen Wochenenden selbstgemachten Nudelteig knete, hab ich montags bis freitags weder Lust noch Zeit dafür. Schuhe ausziehen, Haare zum Dutt binden und Kühlschrank checken. Was kann ich aus dem Inhalt mixen? Wurst, Käse oder Eier sind leider häufig aus, aber was wirklich immer immer immer noch in der Kühlschranktür wartet: Grünes Pesto. Zusammen mit Nudeln und ein paar einfachen Zutaten bringe ich daraus in gerade mal 20 Minuten ein 1A Pastagericht auf die Teller.

Das willst du auch? Na dann leg los.

- 1 -

Penne nach Packungsanleitung al dente kochen. Brokkoliröschen teilen und in den letzten 2 Minuten Kochzeit zum Nudelwasser geben, abgießen und unter fließendem Wasser kalt abschrecken.

- 2 -

Getrocknete Tomaten fein würfeln. Knoblauch schälen und zerdrücken. Feta zerkrümeln, Zitrone auspressen und Basilikum grob hacken.

- 3 -

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Tomaten und Knoblauch ca. 1-2 Minuten anschwitzen. Pasta, Brokkoli, Pesto, Zitronensaft und die Hälfte des Fetas hinzufügen, ca. 2-3 Minuten anbraten. Vor dem Servieren mit Basilikum und restlichem Feta bestreuen.