

Zitronennudeln in Zitronen-Gemüse-Brühe

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



für 4 Portionen

Für die Brühe

2 Stangensellerie
1 Lauchstange
3 Karotten
2 Pak Choi
200 g Buschbohnen
1/2 Bund Basilikum
1 Esslöffel Butter
2 Knoblauchzehen
1,5 l Gemüsebrühe
1 Zitrone (Saft und Zeste)
4 Esslöffel geriebener Parmesan oder vegetarischer Hartkäse

Für die Nudeln

400 g Mehl Typ 00
2 Esslöffel Zitronensaft
2 Teelöffel fein geriebene Zitronenschale
144 ml Wasser

Besonderes Zubehör

Automatische Nudelmaschine

mitten im Winter, und zwar im Topf! Was du dafür brauchst? Eine Handvoll buntes Gemüse, frische Kräuter, aromatischen Parmesan und selbstgemachte Pasta - etwas spritzige Zitrone dazu und fertig sind deine Zitronennudeln in Zitronen-Gemüse-Brühe.

Die Pasta versorgt dich nicht nur in den kalten Monaten mit gesunden Inhaltsstoffen, sondern heizt dir auch noch ordentlich ein. Schnell gemacht ist sie dank automatischer Nudelmaschine auch noch! Egal, ob nun im kaltem Winter oder den ersten kühlen Frühlingstagen.

- 1 -

Für die Nudeln: Den Penne-Aufsatz in die automatische Nudelmaschine einsetzen. Das *Plain Pasta*-Programm auswählen und die Maschine starten. Mehl, Wasser, Zitronensaft und Zitronenschale hinzugeben und warten, bis die Nudeln ausgepresst werden. Zunächst lange Stränge aus der Maschine entnehmen und im Anschluss in etwa 4-5 Millimeter breite Röhrchen zerteilen.

- 2 -

Für die Brühe: Karotten schälen und zusammen mit dem Lauch und der Stangensellerie in dünne Scheiben schneiden. Buschbohnen in der Mitte zerteilen. Basilikum grob hacken. Feine Blätter des Pak Choi von seinen Stielen trennen und beides in feine Streifen schneiden.

- 3 -

Knoblauch schälen und fein hacken. In einem großen Topf Sellerie, Karotten, Buschbohnen und Stiele des Pak Choi in Butter etwa 5 Minuten lang anbraten. Knoblauch dazugeben. Lauch und Blätter des Pak Choi hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

- 4 -

Du denkst, dass du das Wetter nicht schöner machen kannst? Ganz falsch, wir machen uns heute den Frühling

Zitronennudeln in Zitronen-Gemüse-Brühe

Gemüsebrühe hinzugeben und aufkochen lassen. Nudeln dazugeben und 2-3 Minuten mitkochen lassen, bis sie al dente sind.

- 5 -

Zitronensaft, Zitronenzeste und Basilikum unterrühren und mit Parmesan bestreut servieren.