



One-Pot-Pasta mit Brokkoli

in Pilz-Zitronen-Sauce



30-40min



2 Personen

Heute in deiner Box: Ein einfaches One-Pot-Gericht unserer Köchin Hannah, bei dem Pasta, Brokkoli und Pilze in einer cremigen Sahnesauce mit Zitronenabrieb vor sich hin köcheln. Dazu gibt es noch eine Kräutersauce für das i-Tüpfelchen.

Was du von uns bekommst

- 1 Brokkoli
- 1
- 1 Packung braune Champignons
- 2 Schalotten
- 1 unbehandelte Zitrone
- Frischer Basilikum, Minze & Petersilie
- 1 italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Becher Schlagsahne ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- großer Kochtopf mit Deckel
- Küchenreibe
- Messbecher
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Zitronenpresse

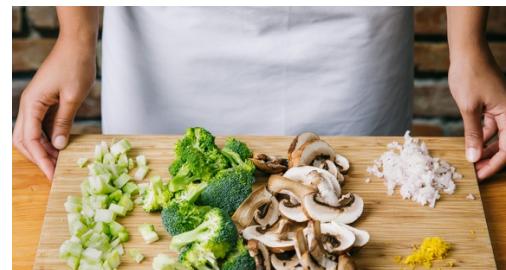
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 965kcal, Fett 45.1g, Kohlenhydrate 101.8g, Eiweiß 31.5g



1. Gemüse vorbereiten

Den **Brokkoli** in mundgerechte Stücke schneiden, den **Stamm** schälen und in ca. 1cm. große Würfel schneiden. Die **Pilze** mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste von evtl. Dreck befreien und in dünne Scheiben schneiden. Die **Schalotten** schälen und fein hacken. Die **Schale der Zitrone** abreiben.



4. Kräutersauce vorbereiten

In der Zwischenzeit die **Hälften der Zitrone** entsaften, die **andere Hälften in Spalten** schneiden. Die **Minze** und **Basilikum** vom Stängel zupfen. Die **Petersilie samt Stängel** grob hacken.



2. Sauce ansetzen

Die **Pasta** mit der **Schlagsahne**, **Zitronenabrieb**, **Pilzen**, **Schalotten** und **Brokkoli** sowie 400ml Wasser in einen großen Topf geben und auf mittlerer Hitze einmal mit Deckel aufkochen lassen.



5. Kräutersauce pürieren

Die **Minz- und Basilikumblätter** mit **gehackter Petersilie**, **1-2EL Zitronensaft**, **1-2EL Olivenöl** und je einer Prise Zucker und Salz in einem hohen Gefäß mithilfe eines Stabmixers fein pürieren.



3. Gericht einkochen

Sobald die **Pasta** einmal aufgekocht hat, ca. 10-15Min. leicht ohne Deckel köcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren, bis die **Pasta** bissfest, der **Brokkoli** gar und der Großteil der Flüssigkeit aufgesogen wurde.



6. Käse reiben

Zum Schluss den **Käse** fein reiben und die **Hälften** unter die **Pasta** mischen. Die **Pasta** mit dem **restlichen Käse** und dem **Kräuterdressing** garniert servieren. Ggf. mit restlicher Zitrone abschmecken.