



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.

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

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

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

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

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 **Hälfte der Zitrone** entsaften, die **andere Hälfte** 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 **Hälfte** unter die **Pasta** mischen. Die **Pasta** mit dem **restlichen Käse** und dem **Kräuterdressing** garniert servieren. Ggf. mit restlicher Zitrone abschmecken.