



## One-Pot-Pasta mit Brokkoli

in Pilz-Zitronen-Sauce



30-40min



3-4 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
- 3 Schalotten
- 1 Packung braune Champignons
- 1
- 1 unbehandelte Zitrone
- Frischer Basilikum, Minze & Petersilie
- 2 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Becher Schlagsahne <sup>7</sup>

## 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 800kcal, Fett 29.2g, Kohlenhydrate 99.2g, Eiweiß 29.1g



**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. Schmutz 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 800ml 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 **Kräuter dressing** garniert servieren. Ggf. mit restlicher Zitrone abschmecken.