MARLEY SPOON



Frische Zitronen-Minz-Pasta an Mozzarella

und buntem Gemüse

ca. 25min 2 Portionen

Mit wenigen Zutaten richtig was hermachen? Können wir! Und um das zu beweisen, haben wir das heutige Gericht kreiert: Aus Brokkoli, Minze und Zitrone bereiten wir fix eine cremige Sauce zu, die aromatisch, frisch und einfach nur köstlich schmeckt. Diese Sauce servieren wir mit Penne, noch mehr Brokkoli und gebratener Paprika. Verfeinert wird das Ganze mit zartschmelzendem Mozzarella. Und, überzeugt?

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Penne [1]
- 1 Brokkoli
- 1 Paprika
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Mozzarella [2]
- 10g Minze
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter [2]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Stabmixer
- kleiner Topf
- mittelgroßer Topf
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Senf, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 677kcal, Fett 24.9g, Kohlenhydrate 84.8g, Eiweiß 25.9g



1. Zutaten vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. In einem kleinen Topf leicht gesalzenes Wasser für den **Brokkoli** zum Kochen bringen. Die **Brokkoliröschen** in mundgerechte Stücke schneiden, den **Strunk** ggf. schälen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und 4–6Min. kochen.



2. Pasta & Brokkoli kochen

¾ der Brokkoliröschen zur **Pasta** ins Wasser geben und beides weitere ca. 3Min. kochen. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben. Den **übrigen Brokkoli** im kleinen Topf ca. 8Min. kochen, bis er weich ist. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann den **Brokkoli** in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.



3. Paprika braten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1–2cm große Stücke schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Mozzarella** kurz abtropfen lassen und in grobe Stücke zupfen oder schneiden. Die **Paprika** in einer kleinen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 5–6 Minuten anbraten, bis sie weich und leicht gebräunt ist.



4. Sauce pürieren

Die **Minzblättchen** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Knoblauch**, **¾ der Minze**, **1TL Zitronenschale**, **3EL Zitronensaft**, **2EL Kochwasser**, 1EL Butter und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zum **Brokkoli** in den kleinen Topf geben und zu einer glatten **Sauce** pürieren, ggf. mehr Wasser oder Butter zufügen.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Sauce**, die **Paprika**, und den **Mozzarella** unter die **Brokkoli-Pasta** heben. Nach Geschmack mit mehr **Zitronensaft**, Salz und Pfeffer würzen und die **Gemüse-Pasta** mit der **übrigen Minze** garniert servieren.



6. Knackig und cremig

Der Mozzarella und die Sauce geben der Pasta eine schön cremige Note. Wer dem Gericht zum Ausgleich eine knackige Krone aufsetzen möchte, der kann eine Handvoll Nüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, sie grob hacken oder in einem Gefrierbeutel mit einer schweren Pfanne zerkleinern und über seinen Pastateller streuen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**