



# ♡ Zitronen- ♡ Brokkoli- ♡ Pasta



## ♡ Zutaten

- › 1 Brokkoli ca. 300 g
- › 2 Zitronen
- › 250 g kleine Nudeln
- › 1 kleine Zwiebel
- › 1 kleine Knoblauchzehe
- › 1 Glas Basilikum-Pesto
- › 50 g Parmesan
- › 2-3 EL Butter
- › Salz, Pfeffer und Zucker
- › Basilikum

Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen. Eine Zitrone heiß waschen und ca. 1 TL Schale abreiben, ein paar Streifen mit einem Juliennereißer abziehen und die Zitrone anschließend auspressen.

Nudeln nach Packungsangabe kochen.

Zwiebeln fein Würfeln und Knoblauch durch eine Presse geben. Beides zusammen mit Butter in einem Topf andünsten. Zitronenabrieb, Brokkoli und 50 ml Wasser zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Zugedeckt ca. 7-10 Min dünsten.

Nudeln abgießen und dabei Kochwasser auffangen. Nudeln mit Pesto, Brokkoli und ca. 50 ml Kochwasser mischen. Mit Zitronensaft würzen. Mit Käse und Zitronenstreifen bestreuen.

Alles mit Basilikum und Zitronenspalten garnieren.

