



Gemüserudeln mit Spargel



Zutaten

- › 250 g Penne Nudeln
- › 220 g TK-Erbsen
- › 250 g Zucchini
- › 300 g grüner Spargel
- › 100 g Ziegenfrischkäse
- › 1 Zwiebel
- › 100 ml Gemüsebrühe
- › 3 EL Zitronensaft
- › 1 EL Olivenöl
- › 2 EL Butter
- › 4 EL Semmelbrösel
- › Salz & Pfeffer

Die Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser garen und anschließend abschütten.

Inzwischen die Zwiebel abziehen und fein Würfeln. Die Zucchini waschen und in dünne Scheiben hobeln. Den Spargel im unteren drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Den Spargel in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.

Die Erbsen aus dem Tiefkühler nehmen und antauen lassen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und darin die Zwiebel glasig dünsten. Nun den Spargel dazu geben und ca. 1 Minuten anbraten. Die Zucchini unterheben und dann alles mit der Gemüsebrühe und 1 EL Zitronensaft ablöschen und mit geschlossenem Deckel garen.

In einer zweiten kleinen Pfanne die Butter schmelzen und dann darin die Semmelbrösel und den restlichen Zitronensaft gold/braun anbraten.

Wenn das Gemüse schon etwas weicher geworden ist kommt jetzt der Ziegenfrischkäse und die Erbsen dazu. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Nudeln unterheben.

Alles noch ein paar Minuten ziehen lassen und dann auf einem Teller anrichten und mit den Bröseln garnieren.

