

Rezept

# Grüne Gemüse-Pasta mit Zitronensauce

Ein Rezept von Grüne Gemüse-Pasta mit Zitronensauce, am 08.06.2023

## Zutaten

<b>80 g</b> Zuckerschoten	<b>150 g</b> grüner Spargel
<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln	<b>2 Stiele</b> Petersilie
<b>200 g</b> grüne Tagliatelle (Kochzeit 6 Min.)	<b>100 ml</b> Sahne
Salz	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
Pfeffer	etwas Zitronensaft
<b>1 Handvoll</b> Kerbel (ersatzweise Petersilie)	geriebener Parmesan (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

## Zubereitung

1. Zuckerschoten waschen, putzen und schräg halbieren. Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Die Stangen schräg in 3 - 4 cm lange Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und beiseitelegen.
2. Petersilienstiele mit Nudeln, Zuckerschoten, Spargel bis auf die Spitzen und Frühlingszwiebeln in eine große Pfanne mit hohem Rand oder einen weiten Topf geben. Sahne, 500 ml kaltes Wasser, 1 TL Salz und Zitronenschale hinzufügen. Alles zugedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen.
3. Offen bei mittlerer bis starker Hitze 5 Min. kochen lassen, Spargelspitzen dazugeben und ca. 5 Min. weiterkochen. Dabei ab und zu umrühren, je mehr Flüssigkeit verkocht ist, desto öfter. Die Nudeln probieren. Sind sie nicht durch, bei Bedarf noch 3 - 5 EL Wasser hinzufügen und kurz weiterköcheln lassen. Petersilienstiele entfernen.
4. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kerbel waschen, trocken schütteln und mit Petersilienblättern hacken. Nudeln mit Kerbel, Petersilie und nach Belieben mit Parmesan bestreuen.