

Rezept

## Schnelle Penne alla Primavera

Ein Rezept von Schnelle Penne alla Primavera, am 14.04.2026

### Zutaten

<b>200 g</b> Penne	Salz
<b>1</b> Möhre	<b>100 g</b> Zuckerschoten
<b>2 Stangen</b> Staudensellerie	<b>2</b> Frühlingszwiebeln
<b>100 g</b> Salatgurke	<b>100 g</b> Frischkäse
<b>50 g</b> Sahne	<b>100 ml</b> Gemüsebrühe (Instant)
<b>2-3 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft	Pfeffer
<b>ca. 1 TL</b> Honig	<b>30 g</b> Parmesan am Stück

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

### Zubereitung

1. Die Penne nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Inzwischen die Möhre schälen, in dünne Scheiben schneiden. Die Zuckerschoten waschen. Beides in kochendem Salzwasser 1-2 Min. blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Den Staudensellerie und die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in dünne Scheiben bzw. Ringe schneiden. Die Gurke waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
3. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Dann in den Nudeltopf Frischkäse, Sahne und Brühe geben und aufkochen. Möhren, Zuckerschoten, Sellerie, Gurkenwürfel und 2 EL Zitronensaft hinzufügen und ca. 2 Min. bei schwacher Hitze sanft kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Honig abschmecken. Die Penne und die Frühlingszwiebeln unterheben, auf zwei Teller verteilen und den Parmesan darüberhobeln.