Spaghetti al limone

5 Min		15 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 5 Portionen

- 500 g Spaghetti
- 1 ½ Liter Gemüsebrühe
- 300 g Erbsen
- 300 g Frischkäse
- 80 g geriebener Parmesan
- 1 Bio-Zitrone

Zubereitung:

1. Bringe die Spaghetti in der Gemüsebrühe zum Kochen und gib nach 5 Minuten die Erbsen hinzu.
2. Wasche die Zitrone und reibe die Schale ab.
3. Rühre nach weiteren 5 Minuten den Frischkäse, den geriebenen Parmesankäse und die geriebene Zitronenschale unter. Koche alles nochmal kurz auf und schmecke die Spaghetti al limone mit Salz und Zitronensaft ab.

Nährwerte pro Portion: 624,6 kcal | KH 80,1 g | E 26,6 g | F 20,5 g