

Brokkoli-Pasta mit Zitrone

Zutaten	10 g getrocknete Steinpilze
für 4 Personen:	400 g Nudeln (z.B. Tortiglioni, Rigatoni)
	500 g Brokkoli
	2 Zwiebeln
	2 Bio-Zitronen
	4 EL Öl
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen
	200 g Sahne
	100 g Parmesan
	Cayennepfeffer
	200 g Kirschtomaten

Zubereitung: Zuerst Steinpilze in einen kleinen Topf oder Schüssel geben und mit 100 ml kochendem Wasser übergießen.
Nudeln im Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest kochen. Nudeln abgießen, dabei 200 ml Nudelwasser für die Soße auffangen.
In der Zwischenzeit Brokkoli waschen, Röschen vom Strunk lösen und halbieren, Strunk schälen und in Stücke schneiden. Zwiebeln würfeln, Zitronen heiß abspülen, abtrocknen, 4 TL Schale abreiben und Saft auspressen.
Öl in einer Pfanne erhitzen, Brokkoli und Zwiebeln darin 2 Minuten braten, salzen und pfeffern. Steinpilzsud, Zitronenschale, 4-6 EL Zitronensaft und Sahne zufügen, zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen. Eingeweichte Pilze hacken und mit ca. 60 g Parmesan unterheben. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
Tomaten waschen und halbieren. Mit dem aufgefangenen Nudelwasser unter die Soße mischen.

Mit dem restlichen Parmesan bestreut servieren.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).