



## Frühlingsgemüse-Pasta

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

10 Portionen

|      |                                     |          |                                      |
|------|-------------------------------------|----------|--------------------------------------|
| 1 kg | Pasta                               | 5        | Zucchini                             |
| 5    | Karotten                            | 5 Tassen | Erbsen, frisch (alternativ gefroren) |
|      | Zitronensaft von ca. 2 - 3 Zitronen | 10 EL    | Olivenöl                             |
|      | frische Petersilie                  |          | frischer Schnittlauch                |
|      | Salz & Pfeffer                      |          | Parmesan (zum Servieren)             |

### Zubereitung

1. Die Pasta nach Packungsanweisung in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser kochen, bis sie al dente ist. Abtropfen lassen und beiseite stellen.
2. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Den gehackten Knoblauch hinzufügen und kurz anbraten.
3. Zucchini und Karotten in dünne Streifen schneiden. Zucchini, Karotten und Erbsen in die Pfanne geben.
4. Unter gelegentlichem Rühren das Gemüse wenige Minuten lang garen, bis es zart, aber noch knackig ist.
5. Den Zitronensaft über das Gemüse gießen und gut vermengen. Die gehackten Kräuter (Petersilie und Schnittlauch) hinzufügen.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gekochte Pasta in die Pfanne geben und alles gut vermengen, sodass die Pasta gleichmäßig mit dem Gemüse und der Zitronen-Kräuter-Sauce bedeckt ist.
7. Das Gericht auf die Teller portionieren und nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.