

Penne Primavera bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr dicke Bohnen (TK, aufget.), 500 gr Penne, 300 gr grüner Spargel, 100 gr Broccoli, 150 gr frische Erbsen, geschält, 250 ml Sahne, 100 gr frischer Parmesan, 4 Esslöffel Zitronensaft, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle, 2 Esslöffel Zitronenthymianblätter.

Die Vorbereitungen:

Dicke Bohnen schälen, Spargel schräg in rund 4 cm lange Stücke schneiden, den Broccoli in Röschen trennen, den Parmesan reiben.

Die Zubereitung:

Die Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen, parallel das Gemüse in eine feuerfeste Form legen, mit kochendem Wasser begießen, für 3 Minuten stehen lassen und gut abtropfen lassen. Die Penne abgießen, zusammen mit dem Gemüse, Sahne, Parmesan, Zitronensaft und Thymian (wer keinen Thymian mag, kann ihn natürlich auch weglassen) wieder in den Topf geben, alles gut unterheben und mit etwas Pfeffer bestreut sofort servieren.

Guten Appetit!