



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Gelbe-Linsen-Spaghetti mit Erbsen-Zitronen-Sauce



Zutaten Für 4 Portionen

- 500 g Alnatura Gelbe-Linsen-Spaghetti (2 Pck)
- 400 ml Alnatura Hafercreme Cuisine
- 2 TL Alnatura Gemüsebouillon hefefrei
- Saft und Schale von 1 Zitrone
- 450 g Alnatura Junge Erbsen (tiefgekühlt)
- Alnatura Meersalz mit Jod
- Alnatura Schwarzer Pfeffer gemahlen

Zubereitung Zubereitungszeit ca. 15 min

1. Spaghetti nach Packungsanleitung zubereiten.
2. Hafercreme Cuisine mit Gemüsebrühpulver, Zitronensaft und -schale aufkochen und die gefrorenen Erbsen für 3 min mitkochen.
3. Mit der Schöpfkelle die Hälfte der Erbsen abnehmen und beiseite stellen.
4. Die Sauce mit dem Mixstab glatt pürieren und die Erbsen zurück in die Sauce geben.
5. Die Nudeln mit der Sauce mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.