

Pasta mit Zitronensoße und leckerem Topping



Sommer und Zitronen, das passt zusammen wie Meer und Wind. Und da der Mucki und ich Pasta einfach lieben, ist das eines unserer Lieblingsrezepte an heißen Sommertagen, das man übrigens genauso gut warm wie kalt essen kann. Statt fett Parmesan über die fertigen Nudeln zu hobeln, gibt es bei uns dazu ein leckeres Semmelbrösel-Topping, das geschmacklich echt noch was raus haut.



Du brauchst (für ca. 4 Personen):

- 400 g Nudeln
- 2 Bio-Zitronen
- 400 ml Gemüsebrühe
- 400 ml pflanzliche Sahne
- 4 EL Hefeflocken
- 5 EL Mandel- oder Cashewmus
- Salz
- Pfeffer

Für das Semmelbrösel-Topping

- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- 100 g Semmelbrösel
- etwas Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Und so geht's:

1. Für das Semmelbrösel-Topping Knoblauch und Petersilie fein hacken. Olivenöl erhitzen und die Semmelbrösel darin ca. 4 Minuten goldbraun rösten. Den gehackten Knoblauch dazugeben und ca. 1-2 Minuten weiter anbraten. Pfanne vom Herd nehmen und die gehackte Petersilie untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen.
2. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Gemüsebrühe, pflanzliche Sahne und Zitronensaft in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Soße fast um die Hälfte reduziert ist.
3. In der Zwischenzeit gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und kochen. Vor dem Abgießen eine Tasse vom Kochwasser abschöpfen und zur Seite stellen.
4. Zur Soße nun Hefeflocken, Mandel- oder Cashewmus und Zitronenabrieb geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die gekochten Nudeln direkt in die Soße geben. Dabei nach und nach etwas vom Kochwasser dazugeben, bis eine sämige Soße entsteht.
5. Die Nudeln in Zitronensoße mit dem Semmelbröseltopping servieren.

Tipp: Wenn ihr die Pasta kalt esst, könnt ihr sie auch mit Salat vermengen und habt so einen leckeren Sommersalat, der satt macht.