



Zitronenpasta

AUS DEM OFENZAUBERER 

CREMIG • FRISCH • EINFACH LECKER



FÜR 4
PERSONEN



ZUBEREITUNG
10 MIN



BACKZEIT
25–30 MIN

ZUTATEN

für 4 Personen

- 350 g Pasta (z. B. Penne oder Fusilli)
- 650 ml heiße Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 150 g Frischkäse
- 1 Bio-Zitrone (Saft und Abrieb)
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 50 g Parmesan (gerieben)
- Salz & Pfeffer nach Geschmack

OPTIONAL

- ♥ Babyspinat
- ♥ Lachs oder Hähnchen
- ♥ Chiliöl oder Chiliflocken
- ♥ Frische Kräuter (z. B. Basilikum oder Petersilie)

*Frisch, cremig
& voller
Zitronenliebe *

ZUBEREITUNG

- 1 Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.
- 2 Die Bio-Zitrone heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
- 3 Für die Sauce Gemüsebrühe, Sahne, Frischkäse, Zitronensaft und Zitronenabrieb in einem Messbecher verrühren.
- 4 Die ungekochten Nudeln in den Ofenzauberer oder eine große Auflaufform geben. Zwiebeln und Knoblauch darüber verteilen. Anschließend die Sauce gleichmäßig über die Nudeln gießen und nach Belieben einige Zitronenscheiben darauflegen.
- 5 Auf mittlerer Schiene in den kalten Ofen stellen und anschließend bei 220 °C etwa 30–40 Minuten backen, bis die Nudeln gar und die Sauce schön cremig sind.
- 6 Parmesan unterheben und kurz ziehen lassen. Sollte die Sauce etwas zu dick sein, einfach etwas heiße Brühe oder Wasser hinzufügen.
- 7 Mit frischem Zitronenabrieb und frisch gemahlenem Pfeffer servieren.



TIPPS & VARIATIONEN



Mit Babyspinat in den letzten 5 Minuten unterheben.



Mit Lachs oder Hähnchen für eine herzhaftere Variante.



Burrata oder Mozzarella als Topping – ein Traum!



Für mehr Frische: etwas Rucola oder Basilikum dazu.

*Einfach.
Schnell.
Ofenzauber!*

