

# One Pot Pasta mit Zitronen-Käsesauce.

 **30 Min.**  **leicht**

Zubereitungszeit Aufwand

**Zutaten für: 4 Personen**

**2** mittelgroße Zwiebeln

**1-2** Knoblauchzehen

**1-2 EL** PENNY Olivenöl

**900 ml** Klare Gemüsebrühe

**650 ml** PENNYMilch

**500 g** PENNY Spaghetti

**1** Bio-Zitrone

**150 g** PENNYGratinkäse,  
gerieben

**50 g** frischer Rucola

etwas Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

- 1** Zwiebel fein hacken, Knoblauch pressen. Öl in einem hohen Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch leicht anbraten. Mit Gemüsebrühe und Milch auffüllen und erhitzen.
- 2** Die ungekochten Spaghetti hineingeben und im weichen Zustand vorsichtig in die Flüssigkeit drücken, dann ca. 15 Minuten al dente köcheln lassen, ab und zu umrühren.
- 3** Bio-Zitronen heiß abwaschen und die Schale mit einem Zestenreißer oder einer Reibe abreiben. Zitrone halbieren und auspressen.
- 4** Käse und Zitronenabrieb unter die Spaghetti mischen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5** Rucola waschen und trocknen, Pasta auf 4 Teller verteilen und mit Rucola bestreuen.