



## Weiberpasta – Frauen haben immer Recht

### Zutaten (für 4 Personen):

- 300 g Brokkoli
- 100 g Blattspinat
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Lieblingspasta
- Salz
- 3 EL Olivenöl
- 100 g Erbsen (TK)
- 150 ml Gemüsebrühe
- 200 g Schlagsahne
- Pfeffer
- 1 Bio-Zitrone
- 4 Stängel Basilikum
- 40 g Butter

### Zubereitung:

Brokkoli putzen und in feine Röschen schneiden. Blattspinat putzen, waschen, trocken schleudern und grob durchhacken. Knoblauch schälen und fein würfeln.

Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, den Brokkoli darin 3 Minuten braten. Knoblauch nach 2 Minuten zugeben. Dann die Erbsen und den Spinat zugeben, Spinatblätter zusammenfallen lassen.

Gemüsebrühe und Sahne zugeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. 2 Minuten ohne Deckel kochen. Nudeln abgießen, abtropfen und heiß unter die Nudelsauce mischen. Nochmals 1-2 Minuten ohne Deckel kochen.

Zitronenschale fein abreiben, 6 Basilikumblätter fein schneiden und mit der Butter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Spritzer Zitronensaft würzen und mit dem übrigen Basilikum bestreut servieren.