

# ONE POT-ZITRONEN- CHILI-PASTA

## FÜR 4 PERSONEN

**1 EL Olivenöl**

**2 Bundzwiebeln**

**2 Knoblauchzehen**

**1 roter Chili**  
entkernt, in Ringen

**150g Broccoli**  
in Röschen

**80g Zucchini**  
in Stängeln

**200g Spaghetti**

**1 Bio-Zitrone**  
abgeriebene Schale und -saft

**1 Bund Basilikum**

**7½ dl Gemüsebouillon**

**100g tiefgekühlte Erbsli**

**Salz, Pfeffer**

Öl in einer weiten Bratpfanne (Spaghetti sollen flach liegen können) erhitzen. Bundzwiebeln ca. 5 min. andämpfen.

Knoblauch und Chili beigegeben, kurz mitdämpfen. Broccoli, Zucchini, Spaghetti, Zitronenschale und die Hälfte des Basilikums in die Pfanne geben. Bouillon dazugießen, aufkochen, unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze 8 min. köcheln.

Erbsli und Zitronensaft beigegeben, 2 min. fertig kochen, bis die Spaghetti al dente sind. Restliches Basilikum daruntermischen, würzen.

