



Broccoli-Zitronen-Nudeln

500g Broccoli
1 Zwiebel
400g Bandnudeln
Salz

3 EL Mandelblättchen

2 EL Öl

200g Soja Cuisine
1 TL Gemüsebrühe

Pfeffer
1 Zitrone

etwas Parmesan

putzen, waschen, in Röschen teilen.
schälen und fein würfeln.
in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Broccoli in den letzten 3 Minuten mitgaren.
in einer Pfanne ohne Fett rösten und herausnehmen.
in der Pfanne erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Mit 200 ml Wasser und ablöschen und aufkochen lassen.
einrühren und ca. 8 Minuten einköcheln.
Mit Salz und
sowie die Schale von
würzen. Zitronensaft nach Belieben ebenfalls zum Würzen verwenden.
Nudeln samt Broccoli abgießen, mit der Soße mischen. Dann anrichten und mit Mandeln bestreuen.
reiben und über die Nudeln verteilen.