



Vegane Erbsen-Zitronen Pasta mit Erbsenbällchen

Frische Zitrone und nussige Erbsen treffen bei dieser Pasta aufeinander. Zarte, proteinreiche Erbsenbällchen runden diese vegane Köstlichkeit perfekt ab.

Zutaten

3 Portionen

1 Packung Bohlsener Mühle, Erbsen Sticks
250 g Byodo Cellentani, Grüne Erbse
Byodo Brat-Olive Mild
3 Knoblauchzehen
50 ml Gemüsebrühe
100 g Sojasahne
1 Bio-Zitrone
Byodo Meersalz
Pfeffer

Zubereitung

[Bohlsener Mühle Erbsen Sticks](#) nach Anleitung mit kochendem Wasser anrühren und ziehen lassen. Wasser zum Kochen bringen, salzen und Cellentani al dente kochen.

Erbsen Sticks Mischung zu kleinen Bällchen formen und mit Brat-Olive auf mittlerer Hitze goldbraun

braten.

Währenddessen Knoblauchzehen fein hacken. In einer Pfanne Brat-Olive heiß werden lassen und den Knoblauch kurz anrösten. Dann Gemüsebrühe und Sojasahne hinzugeben. Mit Zitronenabrieb und -saft, Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls etwas Nudelwasser hinzugeben, falls es zu dickflüssig wird. Anschließend Erbsennudeln unterheben.

Zum Anrichten Nudeln auf einen Teller geben und mit 2-4 Bällchen servieren und genießen.

Unser Tipp:

Als crunchy Topping eignen sich wunderbar zerkleinerte [Knusperecken Reis-Erbse](#).