

# 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 eigenen sich wunderbar zerkleinerte Knusperecken Reis-Erbse.