

ITALIENISCHE KÜCHE

Cremige Pasta al Limone

...die Sonne Italiens auf dem Teller mit Pasta al Limone



Pasta al Limone - Rezept für 2 Personen

- 250 Linguine (oder Spaghetti)
- etwas Olivenöl
- etwa 3 EL Sahne
- 100 g Butter
- 100 g Parmesan oder Pecorino
- 3 Zehen Knoblauch
- Saft einer Bio-Zitrone
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- Pastawasser
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

1. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Knoblauch und Zitronenabrieb leicht andünsten
2. Zitronensaft und Sahne dazu geben und rühren
3. Butter zugeben
4. Den geriebenen Käse dazu geben um den Schmelz zu erzeugen, salzen und pfeffern
5. Die gekochte Pasta tropfnass in die Pfanne geben und schwenken
6. Soviel Pastawasser zugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht
7. Anrichten und mit Parmesan bestreuen und mit Petersilie garnieren
8. Noch etwas Pfeffer darüber mahlen und genießen!