

Linguine al Limone

Für 6 Portionen

Ein typisch italienisches Gericht mit minimaler Anzahl an Zutaten, aber mit maximalem Geschmack!

Von drei Bio-Zitronen die gelbe Schale als Zesten abschneiden und von diesen drei Zitronen und von drei weiteren den Saft auspressen.

6 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin 100 g Butter schmelzen.

3 gehackte Knoblauchzehen darin leicht anbraten, dann den Zitronensaft und die Zesten zufügen und alles leicht ziehen lassen.

Nun 300 ml Sahne, etwa 100 g Parmesan, Salz, Pfeffer und viel gehackte Blattpetersilie zugeben.

Die Nudeln bissfest garen und direkt aus dem Kochtopf mit einer Kelle in die Pfanne geben, dabei auch etwas Nudelwasser in die Pfanne geben.

Das Gericht toppen mit Petersilie, Parmesan und Zitronenzesten.

Tipp: Knoblauchmenge darf erhöht/reduziert werden, ebenso die Zitronenmenge.

Anstelle von Sahne kann man auch Mascarpone nehmen.