

Zitronennudeln

Zutaten:

300 g Nudeln
Bavette No 13
od. Linguine
2 El Salz
30 g Butter
1 Stk. Salzzitrone
2 Stk Bio-Zitronen
50 ml Sahne



Zubereitung

In einem großen Topf ca. 3 l Wasser mit Salz zum Kochen bringen. In das sprudelnde Wasser die Nudeln hinzugeben und al dente kochen. Die Nudeln abseihen und eine Tasse vom Kochwasser aufheben. In einer großen Pfanne die Butter erwärmen und mit einem Zestenschäler die 2 Bio Zitronen "schälen". Die Salzzitrone in dünne Scheiben schneiden. Sahne hinzufügen und das ganze Gemisch bei mittlerer Hitze erwärmen. Nicht zu stark erhitzen, sonst werden die Zitronenzesten bitter. Die abgeseihten Nudeln nun in die Pfanne mit dem Zitronen-Sahne-Geschisch geben und das Ganze gut durchmengen. Sollte die Masse zu dickbreiig werden, etwas Nudelwasser hinzufügen. Nach Belieben kann man noch gezupfte Kräuter (Petersilie oder Basilikum oder Rukkola) drüber streuen.

Dazu passt gut grüner Salat.

Nudeln

