



Spaghetti al limone

Mit den Spaghetti al Limone holt man sich den Sommer in die Küche. Es ist ein einfaches Rezept, ganz im italienischen Stil: Wenige Zutaten, schnell zubereitet und es schmeckt köstlich. Grundlage der Sauce ist Butter. Man kann auch Olivenöl nehmen, das aber fast zu intensiv für diese leichte Sauce ist. Etwas Knoblauch, Sauerrahm und reichlich glatte Petersilie gehören dazu und natürlich viel Zitronensaft und Zesten von der Zitronenschale. Eine Prise Zucker mildert die Säure und unterstützt zugleich den Zitronenduft - Spaghetti al limone genießen und dann ab in den Süden!

Zutaten (1 Portion)

80g Spaghetti
15g Tafelbutter
1 Knoblauchzehe
1/2 kleine Zitrone
1 knappe handvoll glatte Petersilie
20g Sauerrahm (vollfett)
2 Prisen Zucker
10g Sbrinz oder Parmesan
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Spaghetti in Salzwasser gar kochen.

Derzeit:

Petersilie nicht zu fein hacken. Knoblauch fein hacken. Zesten von der Zitronenschale abschälen, Zitrone auspressen (Kerne absieben). Ewas von der Petersilie und Zitronenzesten zur Dekoration beiseite stellen.

Butter schmelzen, Knoblauch und Petersilie zugeben. Ganz leicht andünsten.

Zitronensaft, Zitronenzesten und Zucker zugeben. Knapp am Siedepunkt ein paar Minuten ziehen lassen. Kurz bevor die Spaghetti gar sind, Sauerrahm einrühren und mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken.

Tipp: Nur etwa die Hälfte des Zitronensafts zugeben und mit dem Rest die Spaghetti nach dem Vermischen mit der Sauce abschmecken.

Spaghetti abschütten und etwas vom Kochwasser auffangen. Spaghetti in der Pfanne mit der Sauce vermischen. Ev. etwas Spaghettiwasser zugeben, die Sauce sollte recht dünnflüssig sein.

Spaghetti auf einem Teller anrichten, etwas Käse darüber reiben und mit der beiseite gestellten Petersilie und Zitronenzesten dekorieren.







Spaghetti in der Pfanne mit der Sauce vermischen