



SPAGHETTINI MIT ZITRONENSAHNE

Eine Soße mit Zitronenschale auf dünnen Spaghetti

Zitrone und Limone gut waschen und die Schalen abreiben. Beide Früchte auspressen. Basilikum putzen, trockentupfen und hacken.

Sahne in einem Topf aufkochen lassen. Gekörnte Brühe und den Saft von Zitrone und Limone dazugeben. Alles simmern lassen und dann beiseite stellen. Etwas von der Sahne nehmen, die Eigelbe darin verquirlen und zurück in den Sahnetopf geben. Das Basilikum und die abgeriebenen Schalen in die Soße rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen, abgießen und mit der Zitronensahne vermischen.

500 g dünne Spaghetti, z.B. Spaghettini

1 Zitrone, unbehandelt

1 Limone (Limette), unbehandelt

1 Bund Basilikum

200 ml Sahne

2 Teelöffel gekörnte Gemüsebrühe

2 Eigelb

Salz und Pfeffer



Pastaschüssel vorwärmen

Mit dem Kochwasser der Pasta kann man ganz einfach die Servierschüssel für die Pasta vorwärmen.