

La cucina con Ute

Tagliolini al limone

(Feine Bandnudeln an Zitronensauce)

Zutaten: für 4 Personen
500 g feine Bandnudeln od. auch Spaghetti, 1 Zehe Knoblauch, 25 g Butter, ¼ TI Chilischote, 2 unbeh. Zitronen, 100g gekochter Schinken, 500ml Doppelrahm, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Zerdrückten Knoblauch in Butter andünsten, kleingeschnittene Chilischote zugeben. Jetzt Rahm zugeben und 2 TI abgeriebene Zitronenschale. Die Sauce etwas einkochen lassen.

Inzwischen die Nudeln al dente kochen.

Nun zur Sauce noch die Schinkenstreifen zugeben u. mit Salz u. Pfeffer u. etwas Zitronensaft würzen.

Die abgetropfte Pasta mit der Sauce vermengen, mit feingeschnittenen Zitronenstreifchen garnieren.

