



Spaghetti in Zitronensauce / Pasta al limone

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🍲 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Spaghetti 500 g

Bio Zitronen 1 St.

Schlagsahne 200 g

Butter 3 EL

Pfeffer, weiß

Parmesan, gerieben 80 g

Thymian, frisch 4 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, feine Reibe, Schneebesen

1. In einem großen Topf 5 l Wasser aufkochen und kräftig salzen. Spaghetti darin ca. 8 Min. al dente kochen, abschütten und 1 Tasse Nudelwasser auffangen. In der Zwischenzeit Zitrone waschen, mit einem Messer Zitronenschale dünn abschälen, in feine Streifen schneiden und beiseite stellen. Zitrone halbieren und Zitronensaft auspressen.
2. Sahne in den Topf geben und aufkochen. Mit dem Schneebesen Butter in die Sahne rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spaghetti, Parmesan und Nudelwasser in die Sauce geben, gut verrühren und Nudeln einige Minuten in der Sauce ziehen lassen. Mit Zitronensaft abschmecken.
3. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Spaghetti auf Tellern anrichten, mit Zitronenabrieb, frisch gemahlenem Pfeffer und Thymian garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Die Spaghetti sollten noch richtig heiß sein, wenn du sie in die Sauce gibst. So nehmen sie mehr Flüssigkeit und Geschmack auf.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	678 kcal
Kohlenhydrate	100 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	21 g