

Spaghetti al Limone (Spaghetti mit Zitronensauce)

Kategorien: Nudeln

Zutaten für: 2 Portionen

200	Gramm	Spaghetti
4	Essl.	Pinienkerne
120	Gramm	Mascarpone
80	Gramm	Crème fraîche
1/2		Zitrone (Saft und Schale Unbehandelt)
		Salz
		Pfeffer
		Tabascosauce
	Etwas	Zitronenmelisse
		Olivenöl

Anleitung:

Kochdauer: 5 bis 15 Minuten.

Spaghetti in kochendem Salzwasser al dente kochen. Inzwischen für die Zitronensauce die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten. In einem Topf Mascarpone, Crème fraîche, abgeriebene Zitronenschale und Zitronensaft erhitzen und mit Salz, Pfeffer sowie Tabascosauce würzen. Die Zitronenmelisse in Streifen schneiden und in die Sauce einmengen. Die bissfest gekochten Spaghetti aus dem Kochwasser heben, abtropfen lassen und mit etwas Olivenöl vermischen. Spaghetti in tiefen Tellern anrichten und mit der Zitronensauce übergießen. Vor dem Servieren mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen.