

Spaghetti mit Zitronen - Sauce

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

80	Gramm	Pinienkerne
250	Gramm	Mascarpone
1	Pack.	Creme fraiche
1		Zitrone
1	Bund	Zitronenmelisse
		Salz, Pfeffer, Tabasco
400	Gramm	Spaghetti al dente

Anleitung:

Pinienkerne trocken roesten. Mascarpone und Creme fraiche erhitzen, Mit der abgeriebenen Zitronenschale, dem Saft der Zitrone und den Gewuerzen abschmecken. Zum Schluss die in Streifen geschnittene Melisse zugeben und dann die Sosse ueber die Spaghetti giessen.