

## Spaghetti mit Zitronensauce

Kategorien: Nudeln, Früchte

Zutaten für: 4 Portionen

50	Gramm	Pinienkerne
250	Gramm	Mascarpone
200	Gramm	Creme fraiche
1		Zitrone; unbehandelt
		Salz
		Pfeffer; aus der Muehle
		Tabasco
1	Bund	Zitronenmelisse
400	Gramm	Gruene Spaghetti

### Anleitung:

1. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne roesten, herausnehmen und Beiseite stellen. Mascarpone und Creme fraiche in die Pfanne geben, Mit abgeriebener Zitronenschale, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Tabasco wuerzen. Einige Melisseblaettchen beiseite legen, die Restlichen in feine Streifen schneiden und unterruehren. Eventuell Etwas Einkochen lassen.

2. Inzwischen die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen. Sehr gruendlich abtropfen lassen, unter Die Sauce ziehen. Die Pinienkerne aufstreuen, mit Zitronenmelisse Garnieren.