

Tagliatelle al Limone

Kategorien: Nudeln, Zitrone, Kräuter

Zutaten für: 2 Portionen

200	Gramm	Tagliatelle
1		Schalotte
1		Knoblauchzehe
		Salz
2	Essl.	Butter
1		Limette; oder Zitrone: Schale abgerieben
150	Gramm	Creme fraiche
1	Essl.	Olivenoel
1	Bund	Zitronenmelisse
3	Essl.	Parmesan

Anleitung:

Schalotte und Knoblauchzehe hacken, in der Butter anduensten.
Limettenschale, Creme fraiche, Olivenoel und nudlig geschnittene
Zitronenmelisse zugeben und kurz aufkochen. Mit den heissen Nudeln
vermischen und mit dem Parmesan bestreuen.