

Meine frische, zitronige Pasta wird Ihnen gleich Lust auf einen Besuch bei uns machen. Sie wissen ja, es ist «das Land, wo die Zitronen blühen, im dunklen Laub die Goldorangen glühen, ein sanfter Wind vom blauen Himmel weht...».

Tagliatelle al limone

Frische Eiernudeln an Zitronensauce

Zutaten für 4 Personen

Für die Sauce

150 g Rahm aufkochen, mit
Maizena leicht abbinden und mit
Salz, etwas Bouillonwürfel würzen.

Die abgeriebene Schale von
1 Zitrone und
40 g, ca. 4 EL Zitronensaft begeben.

Vermischen Sie die abgetropften Nudeln mit
Olivenöl (und eventuell etwas Kochwasser), geben Sie die Sauce und etwas
frisch geriebenen Parmesan darüber, fertig.

Mein Saucen-Tipp Beim Abschmecken soll die Sauce sehr zitronig, fast sauer sein. Dies wird dann durch die Nudeln aufgefangen. Kaufen Sie frische, möglichst dünne Eiernudeln. Ob breit oder schmal: ganz nach Ihrem Gusto.

Aufbewahren Die Sauce kann gut tiefgekühlt und aufgewärmt werden.



DIE LEICHTE, FRISCHE SAUCE LÄSST SICH WUNDERBAR VARIIEREN. HIER SIND MEINE BEIDEN LIEBLINGSVARIANTEN:

Variante 1 mit Zucchini:

Dazu 150–200 g Zucchini in Zündholzstäbchen schneiden, separat in Olivenöl andünsten und über die fertigen Tagliatelle mit Sauce geben.

Variante 2 mit Fisch:

Hierfür 200 g frische Fischfilets (je nach Angebot, möglichst ohne Gräten) in Würfel schneiden, würzen und separat kurz anbraten. Vor dem Anrichten einen Teil unter die Nudeln ziehen, dann die Nudeln mit etwas Sauce vermengen und den Rest Sauce und Fischwürfel darüber geben. Schmecken Sie in diesem Fall die Sauce etwas weniger zitronig ab, um den Fisch nicht zu übertönen. Gamberetti eignen sich für diese Variante auch sehr gut.