

74 – Spaghetti al limone

Hintergrund zum Rezept

Wir waren bei Bodo und Renate eingeladen, um auch das neue Gericht auszuprobieren. Neugierig wie ich bin, hatte ich mir schon vorher auf dem Siegburger Markt eine Amalfi-Zitrone besorgt und vorher probiert. Es schmeckt köstlich und ist auch für Vegetarier eine tolle Alternative. Ganz wichtig ist die Qualität der verwendeten Zitronen. Viele Autoren des Rezeptes empfehlen, nur Amalfi-Zitronen zu verwenden, auch wenn diese deutlich teurer sind. Das kann ich nur bestätigen, denn diese dickschaligen Zitronen haben eine angenehme, nicht so aggressive Säure!

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Spaghetti
- 125 g Butter (ggf. auch halbe-halbe Butter Oliven-Öl)
- 100 g Sahne
- 50 g geriebener Parmesan und noch etwas Parmesan zum Drüberstreuen
- 2 Amalfi-Zitronen – möglichst Große
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Ggf. etwas klein gehacktes Basilikum und/oder Zitronenmelisse

Zubereitung

Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. Die beiden Zitronen abwaschen, trocknen und nur das Gelbe der Schale mit einer feinen Reibe abreiben. Eine der beiden Zitronen

auspressen und den Saft mit dem Zitronenabrieb vermischen. Die Butter bei kleiner Hitze in einer großen Pfanne, beispielsweise einem Wok schmelzen. Den Zitronensaft mit dem Zitronenabrieb dazugeben und 5 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen. **In keinem Fall kochen, sonst verliert sich das Zitronenaroma.**

Die Sahne, den geriebenen Parmesan und ggf. die gehackten Kräuter in die heiße Butter-Zitronen-Sauce geben und unter umrühren schmelzen lassen. Mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Spaghetti tropfnass direkt aus dem Topf in die Pfanne zur Sauce geben. Sollte die Spaghetti nicht cremig genug sein, kann man etwas Nudelwasser dazugeben. Portionsweise auf die Teller verteilen, etwas geriebenen Parmesan darüber streuen und ggf. mit einer halben Zitronenscheibe dekorieren.



Bild entnommen aus emmikochteinfach.de, mit gehobeltem, statt geriebenem Parmesan

K.M. - Stand: 02.06.2025