



R e z e p t

Linguine mit Zitrone

Zutaten für 2 Person

- 300 g Linguine aus Hartweizen
- 1 Bio-Zitrone
- 100 g Butter
- Etwa 50 g Parmesan, gerieben
- Pfeffer, Salz

Zubereitung

- Die Zitronenschale reiben, den Saft auspressen.
- Die Butter bei mittlerer Hitze zerlaufen lassen, aber nicht bräunen. Die Zitronenschale und die Hälfte des Zitronensaftes einrühren.
- Gleichzeitig die Linguine knapp al dente („mit Biss“) kochen, beim Abgießen etwa 200 ml des Kochwassers abschöpfen.
- 150 ml davon zur Zitronenbutter geben. Diese Flüssigkeit rührend aufkochen und bis zu einer leicht gebundenen „Sauce“ einköcheln und sie dann über die Pasta gießen. Gut durchschwenken, dann den Parmesan einrühren.
- Die Pasta nun bei mittlerer Hitze wieder erhitzen, dabei immer weiter rühren, während der Parmesan schmilzt.
- Mit restlichem Kochwasser nachhelfen, bis die Linguine gleichmäßig überzogen sind. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer nach Bedarf abschmecken, sofort servieren.