Rezept

Linguine mit Zitronen-Sahne-Sauce

Ein Rezept von Linguine mit Zitronen-Sahne-Sauce, am 29.04.2024

Zutaten

400 g	Linguine
1	unbehandelte Zitrone
1/2 Bund	Petersilie
100 g	roh geräucherter Schinken
1 EL	Öl
150 g	Sahne
	Muskatnuss, frisch gerieben
	Salz
2	Knoblauchzehen
1	dünne Stange Lauch
1 EL	Butter
1/8 l	Kalbsfond
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen.

2. Zitrone heiß waschen, abtrocknen. Schale dünn abschneiden und fein hacken. Eine Zitronenhälfte auspressen. Den Knoblauch schälen, die Petersilie waschen, beides zusammen ebenfalls fein zerkleinern. Lauch waschen, putzen und in Streifen schneiden. Schinken ohne Fettrand würfeln.

3. Butter mit Öl erhitzen. Knoblauchmischung und Lauch darin 1-2 Min. andünsten. Schinken und Zitronenschale dazugeben und kurz mitgaren. Mit dem Fond und der Sahne aufgießen und in 3-5 Min. sämig einkochen lassen.

4. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und ca. 1 EL Zitronensaft abschmecken. Die Nudeln abgießen und mit der Sauce mischen.