

Rezept

Linguine mit Butterschneeballs

Ein Rezept von Linguine mit Butterschneeballs, am 02.11.2024

Zutaten

250 g Kirschtomaten	1 Bund Frühlingszwiebeln
500 g lange dünne Nudeln (z. B. Linguine oder Spaghetti)	Salz
1 TL Zitronensaft	100 g Kräuterbutter

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und halbieren. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzelbüschel und die welken grünen Teile abschneiden. Die Zwiebeln waschen und in dünne Ringe schneiden.

2. Für die Nudeln in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe fast al dente kochen.

3. Inzwischen etwa die Hälfte der Kräuterbutter bei mittlerer Hitze in einem Topf zerlassen und darin die Frühlingszwiebeln zugedeckt 2 Minuten dünsten. Tomaten dazugeben, leicht salzen und alles weitere 2 Minuten dünsten. Dann 4 EL vom Nudelkochwasser zu den Tomaten geben.

4. Nudeln in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben, mit den Tomaten und der übrigen Kräuterbutter sowie dem Zitronensaft vermischen und noch 1 Minute garen, bis sie bissfest sind. Falls nötig nochmals salzen, gleich servieren.