

Rezept

Nudeln mit luftigem Zitronenschaum

Ein Rezept von Nudeln mit luftigem Zitronenschaum, am 15.10.2024

Zutaten

2	Zwiebeln	4	Knoblauchzehen
4	Stiele Petersilie	4 Zweige	Thymian
2	Möhren	2	kleine Zucchini
400 ml	Gemüsebrühe oder -fond	100 ml	trockener Weißwein (nach Belieben)
2	zerdrückte Wacholderbeeren	500 g	Spaghetti
	Salz	3 EL	Öl
4	Bio-Zitronen	100 g	Crème fraîche
	Pfeffer		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilie und Thymian waschen und trocken schütteln. Möhren schälen, Zucchini waschen. Beides putzen und in sehr feine Würfel schneiden.
2. Gemüsebrühe und nach Belieben Weißwein in einem Topf aufkochen. Zwiebelwürfel, die Hälfte des Knoblauchs, Kräuter und Wacholderbeeren zugeben. Offen bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. auf die Hälfte einköcheln lassen.
3. Die Spaghetti nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.
4. Inzwischen das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Möhrenwürfel darin 1-2 Min. anbraten. Die Zucchiniwürfel zufügen und 1 Min. mitbraten. Salzen und beiseitestellen.
5. Die Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben, 2 Zitronen auspressen. Den Gemüse-Wein-Sud durch ein Sieb gießen. Crème fraîche, Zitronenschale, restlichen Knoblauch und 4 EL Zitronensaft einrühren und erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
6. Die Spaghetti in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Zu Nestern drehen, auf vier Tellern verteilen und mit den Gemüsewürfeln bestreuen. Die Sauce mit dem Pürierstab schaumig aufmixen und den Schaum portionsweise über die Nudeln schöpfen. Weitermixen, bis alle Portionen ausreichend mit Schaum bedeckt sind.