

Rezept

# Tagliatelle in Zitronensahne

Ein Rezept von Tagliatelle in Zitronensahne, am 31.05.2023

## Zutaten

<b>150 g</b> Zuckerschoten	Salz
<b>1</b> kleine Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1/2</b> unbehandelte Zitrone	<b>250 g</b> Tagliatelle
<b>1-2 TL</b> Butter	<b>100 g</b> Sahne
Pfeffer	Cayennepfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

## Zubereitung

1. Die Zuckerschoten putzen und waschen. Die Zuckerschoten in reichlich kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren, mit einem Schaumlöffel herausheben und in einem Sieb kalt abschrecken. (Wasser nicht abgießen, sondern für die Nudeln verwenden.)
2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen und sehr fein hacken. Die Zitronenhälfte auspressen.
3. Die Tagliatelle in dem kochenden Blanchierwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.
4. Gleichzeitig die Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig braten. Die Zitronenschale und 1-2 TL Saft dazugeben. Mit der Sahne aufgießen, diese bei mittlerer Hitze cremig einkochen lassen.
5. Die Zuckerschoten unter die Sauce mischen, alles mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Die Tagliatelle in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. In einer Schüssel mit der Sauce mischen und sofort servieren.