

## Rezept

# Zitronennudeln mit Makrele

Ein Rezept von Zitronennudeln mit Makrele, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> geräucherte Makrele	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>2</b> Frühlingszwiebeln	<b>4 Stängel</b> Basilikum oder Petersilie
<b>500 g</b> lange dünne Nudeln (z. B. Spaghetti oder Linguine)	Salz
<b>250 g</b> sehr frische Sahne	<b>1 EL</b> Butter
	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

## Zubereitung

1. Die Haut der Makrele entfernen. Falls nötig, die Gräten aus dem Fischfleisch zupfen. Das Fischfleisch mit zwei Gabeln oder den Fingern in kleinere Stücke zerpfücken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und 1 EL Saft auspressen.
2. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzelbüschel und die welken grünen Teile abschneiden. Die Zwiebeln waschen und in dünne Ringe schneiden. Basilikum oder Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.
3. Für die Nudeln in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe al dente kochen.
4. Schon während das Wasser heiß wird, die Butter in einem Topf zerlassen. Die Zwiebelringe darin andünsten. Zitronenschale dazugeben und kurz mitdünsten. Die Sahne aufgießen und die Sauce in etwa 5 Minuten bei starker bis mittlerer Hitze leicht sämig einkochen lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und in einer großen Schüssel mit den Makrelenstücken, der Sauce und Basilikum oder Petersilie mischen. Gleich auf Pastateller verteilen und servieren – am besten ohne Käse, der hier nicht so gut passt.