

Rezept

Zitronenpasta mit »Lauchspaghetti«

Ein Rezept von Zitronenpasta mit »Lauchspaghetti«, am 27.03.2025

Zutaten

2 Bio-Zitronen	1 Stange Lauch
Salz	250 g Spaghetti oder Linguine
2 TL grüner Pfeffer (aus dem Glas)	200 g Sahne
1 Prise Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal

Zubereitung

1. Die Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Die Schale entweder mit einem Zestenreißer in dünnen Streifen abziehen oder mit einem Sparschäler dünn ohne das Weiße abschälen und mit einem Messer in sehr feine Streifen schneiden. Die Zitronen halbieren und auspressen. Ein Viertel des Safts beiseitestellen, den übrigen Saft anderweitig verwenden.
2. In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen. Den Lauch putzen und von welchem Grün befreien. Dann die Stange längs halbieren und gründlich waschen – auch zwischen den Blattschichten. Beide Teile quer halbieren und die Hälften längs in schmale »Spaghetti« schneiden.
3. Das sprudelnd kochende Wasser kräftig salzen und die Nudeln darin nach Packungsangabe bissfest garen. Ca. 3 Min. vor Ende der Nudelgarzeit die »Lauchspaghetti« mit zur Pasta geben. (Vorsicht, das Wasser kann dabei stark aufschäumen.)
4. Inzwischen die grünen Pfefferkörner abtropfen lassen und grob hacken. In einem kleinen Topf die Sahne zusammen mit Zitronenschale und -saft, grünem Pfeffer und Zucker erhitzen und mit Salz würzen.
5. Die fertigen Nudeln und Lauchstreifen in ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen, dann in einer vorgewärmten Schüssel mit der Zitronensahne mischen. Die Pasta mit Salz abschmecken und sofort servieren.