Rezept

Zitronensauce mit Rucola

Ein Rezept von Zitronensauce mit Rucola, am 25.04.2024

Zutaten

1	unbehandelte Zitrone
100 ml	kaltgepresstes Olivenöl
	Pfeffer, frisch gemahlen
75 g	Rucola (möglichst wilder Rucola)
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale mit einem Zestenreißer abhobeln oder mit einem Sparschäler dünn (ohne die weiße Haut) abschälen und in feine Streifen schneiden. Den Saft auspressen. Den Rucola waschen, verlesen und harte Stiele abknipsen. Abtropfen lassen und die Blätter grob hacken.

2. Das Öl mit dem Zitronensaft und Salz mit einem Schneebesen in einer vorgewärmten Schüssel gründlich verrühren. Zitronenschale und Rucola unterheben, mit Pfeffer würzen. Die bissfest gekochten und gut abgetropften Nudeln sofort dazugeben und mit der Sauce mischen.