



Hauptgang

Penne rigate alla rucola e al limone

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr Teigwaren (z.B. Penne rigate)

Für die Rucola-Zitronensauce:

1 EL Butter
1 Stck Knoblauchzehe, gepresst
4 dl Halbrahm
1 Stck Zitrone, unbehandelt, deren abgeriebene Schale
2 TL Zitronensaft
50 gr Parmesankäse gerieben
1/2 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle (nicht zuviel)
50 gr Rucola, fein geschnitten

Zubereitung:

Teigwaren

«Al dente» kochen, abtropfen.

Saucenzubereitung:

Butter

Butter warm werden lassen, Knoblauch (gepresst) hinzugeben und andämpfen.

Halbrahm

Rahm hinzugiessen, aufkochen, danach die Hitze reduzieren. Ohne Deckel unter gelegentlichem Rühren sanft köcheln lassen, ca. 15 Minuten.

Zitronenschale sowie Zitronensaft
Parmesankäse

Zitronenschale, Zitronensaft sowie den geriebenen Parmesankäse begeben. Heiss werden lassen und abschmecken mit Pfeffer und Salz.

Rucola

Rucola in die Sauce geben, mit den heissen Teigwaren mischen und sofort servieren.