



Vorspeise oder Hauptgang

# Spaghettini al Limone

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

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

500 gr	Spaghettini (dünne Spaghetti oder Nudeln)
1 Bund	Petersilie (glattblättrig)
1 Stück	Zwiebel
1 Stück	Zitrone, unbehandelt
1.5 dl	Wermut (Martini bianco)
2 dl	Rahm
2 EL	Crème fraîche
3 EL	Parmesan, frisch gerieben
	Salz, Pfeffer
	Butter für das Andünsten der Zwiebel

## Zubereitung:

Spaghettini	Die Spaghettini in reichlich Salzwasser «al dente» kochen.
Petersilie und Zwiebel	Petersilie und Zwiebel fein hacken.
Zitrone	Heiss waschen und die Schale abreiben. Die Hälfte der Zitrone auspressen.
Butter	Die Butter erhitzen und die gehackten Zwiebeln in einer Kasserolle andünsten. Die abgeriebene Zitronenschale hinzufügen und mit Zitronensaft sowie Martini ablöschen.
Rahm und Crème fraîche	Den Rahm und die Crème fraîche hinzufügen und umrühren. Kurz umrühren um mit Salz und reichlich Pfeffer abschmecken. Nochmals kurz aufkochen lassen. Sollte die Sauce zu flüssig sein, das Ganze etwas einkochen bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
Petersilie, Spaghettini	Die gehackte Petersilie sowie die Spaghettini beifügen und Mischen. Sofort servieren.
Parmesan	Dazu frisch geriebenen Parmesan reichen.

## Tipp:

Der Zitronensaft muss als Erstes zugefügt werden, vor dem Rahm und der Crème fraîche. Sonst besteht die Gefahr des Ausflockens des Sauce. – Die Sauce schmeckt am besten frisch. Aufgewärmt verliert sie Ihrem Geschmack.