

**19. März 2021, Spaghetti al Limone/Spaghetti Puttanesca – gemeinsam kochen mit Bertram Wegemer**



**Spaghetti al Limone /Zitronen-Spaghetti**

*Dieses Rezept habe ich durch unseren sardischen Freund Gabriele kennengelernt. Schmeckt köstlich und ist blitzschnell gemacht (in ca. 15 Minuten)*

Zutaten für 2 Personen

- 1 Bio –Zitrone, davon die abgeriebene Schale, eventuell auch den Saft
- 340 g Spaghetti (auch mit Bandnudeln gut)
- 200 ml Sahne = 1 Becher
- 1 Tl Honig oder Ahornsirup - optional
- 80 g Butter
- 50 g Frischkäse oder Ziegenfrischkäse oder Ricotta
- 90 g Parmesan - Käse fein gerieben

Salz und Pfeffer

(Für den kleineren Hunger: 200 gr Spaghetti, 120 g Sahne, 50 g Butter, 30 g Frischkäse, 50 g Parmesan)

#### Zubereitung:

1. Die Schale der Bio-Zitrone abreiben. Die Spaghetti in einen Topf mit reichlich kochendem Salzwasser geben. Während sie kochen, die Sauce zubereiten. Nach Packungsangabe einen Timer stellen - die Spaghetti sollten al dente (also bissfest) sein.
  2. Währenddessen Sahne, Honig und Zitronenschale in eine Pfanne geben und aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und eine Minute einkochen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und stückweise die Butter einrühren.
  3. Wenn die Spaghetti al dente sind, vor dem Abgießen einen Schöpflöffel heißes Pastawasser aus dem Topf nehmen und zur Sauce geben. Den Frischkäse einrühren. Die Spaghetti abgießen und sofort in die Pfanne mit der Sauce geben. Auf den Herd stellen. Parmesan zugeben und alles gut vermischen bis eine glatte Sauce entsteht, die sich um die Nudeln schmiegt. Bei Bedarf noch ein bisschen Pastawasser zugeben, ggf Sahne, wenn es kein Pastawasser mehr gibt. Wer frische Kräuter zugeben will, kann sie jetzt hinzufügen.
  4. Die Sauce dickt auf dem Teller schnell an, also darf sie in der Pfanne ruhig noch ein bisschen dünner sein. Schmeckt auch gut mit Bandnudeln, kann auch durch Lachs angereichert werden.
- Das Rezept ist auf zwei Personen ausgerichtet, kann auch durch entsprechende Vergrößerung der Menge problemlos für mehr Personen gemacht werden.