

Zitronenpasta

500 g Nudeln (Tagliatelle)

Soße:

1 große Zwiebel

1-2 Knoblauchzehen

1 EL Olivenöl

250 g Champignons (optional)

200 g Sahne

100 g Creme Fraiche

400 ml Gemüsebrühe

Salz & Pfeffer

1 Bio-Zitrone

50 g Parmesan

250 g Mozzarella



Martina Ruck

selbständige Beraterin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Nudeln in kochendem Salzwasser al dente kochen.

In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauchzehen fein würfeln, in der 30 cm Edelstahl- oder Wokpfanne mit etwas Olivenöl andünsten.

Kleine Champignons ganz lassen oder größere vierteln und mit andünsten.

Sahne, Creme Fraiche und Gemüsebrühe zugeben, unter Rühren aufkochen lassen, gut salzen und pfeffern..

Zitrone waschen und Schale mit der Zester direkt in die Soße reiben.
Parmesan ebenfalls mit der Zester in die Soße reiben und alles gut verrühren.

Abgetropfte, noch heiße Nudeln zur Soße geben und alles vermischen.

Zitrone durch die Zitruspresse zur Pasta pressen, Mozzarella gut abgetrocknet mit der groben Microplane dazu reiben und alles vermischt etwas stocken lassen.

Mit Petersilie bestreut servieren.