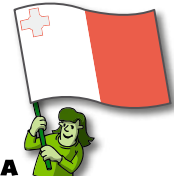


INTERNATIONALE REZEPTE



PASTA AL LIMONE ... AUS MALTA

NUDELN MIT LIMETTEN - SAUCE

Lust auf erfrischende, saure Nudeln?!

Dieses Gericht aus Malta hast du für dich und deine Familie ganz schnell zubereitet.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Bio-Zitrone oder Limette (ungespritzt)**
- 2 Knoblauchzehen**
- 1 Esslöffel Butter**
- 250 ml Schlagsahne**
- Geriebener Parmesankäse**
- Basilikum, wer mag**
- 400 g deiner Lieblingsnudeln, zum Beispiel Spaghetti**

So geht's:

Als erstes kochst du die Nudeln mit ein bisschen Salz in einem großen Topf mit heißem Wasser. Nach 7 bis 9 Minuten sind sie fertig.

Für das Rezept brauchst du die Schale und den Saft der Zitrone oder Limette:

Von der Zitrone reibst du mit einer feinen Küchenreibe die Schale ab. Die restliche Zitrone presst du aus.

Die Knoblauchzehen schälst du und hackst sie in kleine Stückchen.

Anschließend brätst du Knoblauch, 1-3 Esslöffel Zitronensaft und die Zitronenschale in der Butter leicht an. Wie viel Zitronensaft du nimmst, hängt davon ab, wie sauer du es magst.

Zum Schluss gibst du die Sahne dazu und lässt alles ein paar Minuten köcheln.

Mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben noch klein gehacktes Basilikum dazugeben.

Mische die bissfesten Nudeln mit der Zitronensauce.

Noch mit Parmesankäse bestreuen und fertig ist das Nudelgericht aus Malta.

Guten Appetit!