

Pasta mit Schnittlauch-Zitronen-Soße

Zutaten für 2 Portionen:

150-200 g Nudeln (z.B. Spirelli)

2-3 Knoblauchzehen

1-2 TL Butter

50 ml Wasser

100 ml Sahne

1/2 TL gekörnte Gemüsebrühe

Saft von einer halben bis einer Zitrone (abhängig von der Größe der Zitrone)

5-6 EL Schnittlauchröllchen (2 Bund)

Salz, Pfeffer, Zitronensaft zum Abschmecken

Zubereitung:

Knoblauchzehen fein würfeln und in etwas Butter anschwitzen, dabei leicht bräunen lassen. Mit Wasser und Sahne ablöschen und einige Minuten einkochen lassen. 1/2 TL gekörnte Brühe hinzufügen. Knoblauchsahne mit dem Zitronensaft und den Schnittlauchröllchen würzen. Die zwischenzeitlich gekochten Nudeln untermischen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Dazu passt ein Blatt- oder Tomatensalat.



Schnittlauch©Alexander Heyd