heute gibt es…

Farfalle con salsa al limone

Zutaten: (für 4 Personen)

- 2 Bio-Zitronen + optional 1 zum Dekorieren
- 40g Butter
- etwas Weißwein
- 200ml Sahne
- 500g Farfalle
- 30g frisch geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer
- etwas frische Petersilie

Zubereitung:

1. Die Schale von zwei Zitronen fein abreiben, von der dritten Zitrone feine Zesten (für das spätere Anrichten) abziehen und beides beiseitelegen.
2. In einer Pfanne 30g Butter schmelzen, die abgeriebene Zitronenschale dazugeben und kurz andünsten.
3. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und den Saft einer halben Zitrone dazugeben. Das Ganze kurz köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist.
4. Nun die Sahne hinzugießen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei etwas einkochen lassen.
5. Währenddessen die Pasta in Salzwasser al dente garen und sobald diese fertig ist zur Sahnesoße hinzugeben.
6. Zum Schluss die restliche Butter und den Parmesan unterrühren, alles gut vermischen, falls notwendig mit Salz und Pfeffer abschmecken und beim Servieren mit Zitronenzesten und Petersilie garnieren.

© heute gi