

Pasta al Limone

Diese köstliche Pasta schmeckt wie Urlaub in Italien. Pasta al Limone – super einfach und super aromatisch.

Vorbereitung 10 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 30 Min. · 4 Portionen

Zutaten

500 g Pasta (z. B. Tagliatelle, Spaghetti...gerne frisch aus dem Kühlregal)

2 Bio-Zitronen

Olivenöl

4 Sardellen aus dem Glas

2 Zehen Knoblauch

250 ml Sahne

1 Handvoll frischer Parmesan (+ mehr für obendrauf)

1/2 Bund glatte Petersilie

Salz & Pfeffer

C hili nach Geschmack

Zubereitung

1. Reibt zuerst die Schale der beiden Zitronen ab und presst die Zitronen aus. Saft und Abrieb braucht ihr gleich. Hackt einen halben Bund Petersilie und auch die erstmal beiseite.
 2. Gebt dann einen großzügigen Schuss Olivenöl in eine hohe Pfanne und erhitzt das Öl auf mittlerer Stufe. Hackt oder reibt 2 Knoblauchzehen fein, gebt sie zusammen mit 4 Sardellen in die Pfanne und rührt so lange um, bis die Sardellen geschmolzen sind.
 3. Dreht den Herd auf kleine Stufe runter und gebt den Zitronenabrieb und den Zitronensaft dazu in die Pfanne. Würzt das Ganze kräftig mit Salz und Pfeffer. Gebt je nach Geschmack ein wenig Chili dazu.
 4. Kocht die Pasta nach Anleitung in gesalzenem Wasser. ACHTUNG! Schüttet das Nudelwasser nachher nicht komplett weg! Eventuell braucht ihr noch ein paar Esslöffel davon.
 5. Gebt 250 ml Sahne in die Pfanne und verrührt alles gut miteinander.
 6. Gießt die Pasta ab (denkt an das Nudelwasser) und gebt die Pasta in die Pfanne. Streut eine Handvoll frischen Parmesan und die glatte Petersilie über die Nudeln und vermengt alles vorsichtig mit der Sauce.
 7. Wollt ihr die Sauce noch etwas cremiger haben, gebt nach und nach (aber wirklich vorsichtig, damit es nicht wässrig wird) ein paar Esslöffel Nudelwasser dazu.
 8. Serviert die Pasta am besten sofort und streut noch ein wenig frischen Parmesan darüber.
-