



Linguine al Limone

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

je 1 L	Weißwein, Geflügelfond und Sahne	5	Bio-Zitronen
	Salz und Pfeffer	2 kg	Linguine
400 g	Parmesan	250 g	Butter
	Zum Servieren	2 1/2 Bund	glatte Petersilie
	etwas Parmesan	6	Knoblauchzehen

Zubereitung

1. In einer Pfanne Weißwein mit Geflügelfond bei mittlerer Hitze aufkochen. Sahne hinzufügen.
2. Zitronen waschen, trocknen und fein abreiben. Sauce mit dem Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Sauce leicht eindickt.
3. In der Zwischenzeit in einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und Linguine nach Packungsanleitung al dente garen.
4. Anschließend abgießen.
5. Parmesan fein reiben. Gekochte Linguine zur Sauce geben. Pfanne vom Herd nehmen und Butter sowie geriebenen Parmesan unterrühren, bis alles gut vermischt und der Käse geschmolzen ist.
6. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
7. Linguine al Limone auf Tellern anrichten mit Petersilie, Parmesan und gehobelten Knoblauchzehen servieren.