

Fettuccine an Zitronen-Basilikumsauce



Zubereitungszeit

30 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 590 kcal

Eiweiss: 21 g

Fett: 22 g

Kohlenhydrate: 72 g

Zutaten

Für 4 Personen

1	Bio-Zitrone
1	rote Zwiebel
1 EL	Olivenöl
3 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Milch-Rahm (halb-halb)
2 TL	Maisstärke
	Salz
	Pfeffer
500 g	frische Teigwaren, z. B. Fettuccine
60 g	Grana Padano
1 Bund	Basilikum

Zubereitung

1. Zitronenschale fein abreiben, beiseitestellen. Saft auspressen (ergibt ca. 0,5 dl). Zwiebel hacken. Im Öl andünsten. Zitronensaft und Bouillon begeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Milch-Rahm und Maisstärke verrühren. Zur Sauce giessen. Unter Rühren köcheln, bis die Sauce bindet.
2. Fettuccine in siedendem Salzwasser al dente kochen. Abgiessen und abtropfen lassen. Teigwaren mit Sauce und beiseitegestellter Zitronenschale anrichten. Grana Padano darüberreiben. Basilikumblätter darüberzupfen.