



Fusilli an Limettenrahm

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

400 g Teigwaren (z. B. Fusilli)

Salzwasser, siedend

Teigwaren al dente kochen, abtropfen.

1 Esslöffel Butter

3 Knoblauchzehen, in feinen Scheibchen

wenig roter Peperoncino, entkernt, gehackt

1 Teelöffel Rohzucker

1 Limette, heiss ab gespült, trocken getupft, nur wenig abgeriebene Schale beiseite gestellt, ganzer Saft

½ dl Wasser

2½ dl Vollrahm, steif geschlagen

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

1. Butter warm werden lassen, Knoblauch andämpfen, Peperoncino und Rohzucker begeben.
2. Limettensaft und Wasser begeben, ca. 3 Min. köcheln, etwas abkühlen.
3. Schlagrahm und beiseite gestellte Limettenschale darunterziehen, würzen. Teigwaren mit der Sauce mischen, sofort servieren.

Pro Person: 27 g Fett, 15 g Eiweiss, 74 g Kohlenhydrate, 2513 kJ (601 kcal)

Als Vorspeise



Tagliatelle mit Wildlachsrogen: Nur ½ Menge Teigwaren (z. B. Tagliatelle) und Limettenrahm zubereiten, mit Wildlachsrogen (z. B. Fine Food) garnieren.