

Paglia e fieno an Oliven-Zitronen-Sauce

Hauptgericht für 4 Personen

1 Schalotte

3 EL Olivenöl

¼ dl Gemüsebouillon

120 g Frischkäse nature

1 Bio-Zitrone

8 entsteinte grüne Oliven

½ Bund Kerbel

2 Zweige Basilikum

500 g Nudeln Paglia e Fieno

Salz, Cayennepfeffer

1 Schalotte hacken. In 1 EL Öl andünsten. Mit Bouillon ablöschen und aufkochen. Pfanne vom Herd ziehen. Frischkäse darunter rühren. Von der Zitrone 4 Scheiben wegschneiden. Restliche Zitrone auspressen, Saft zur Sauce rühren. Oliven vierteln und begeben. Sauce mit dem Stabmixer pürieren.

2 Wenig Kräuter für die Garnitur beiseite stellen. Restliche sehr

fein hacken. Zitronenscheiben in 2 EL Öl leicht anbraten.

3 Nudeln in reichlich siedendem Salzwasser ca. 2 Minuten ziehen lassen, bis sie al dente sind. Sauce erwärmen. Gehackte Kräuter darunter mischen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Pasta abgessen, abtropfen lassen. In vorgewärmten Tellern anrichten. Sauce darüber giessen. Mit Zitronenscheiben und Kräutern garnieren.

Zubereitung ca. 20 Minuten

Pro Person ca. 20 g Eiweiss,
13 g Fett, 63 g Kohlenhydrate,
2000 kJ/480 kcal



Paglia e Fieno
250 g

