



Penne rigate alla rucola e al limone

Hauptgericht
für 4 Personen

500 g Teigwaren**
(z. B. Penne rigate)

Salzwasser, siedend

Rucola-Zitronen-Sauce

1 EL Butter**

1 Knoblauchzehe**,
gepresst

4 dl Halbrahm**

1 unbehandelte Zitrone**,
abgeriebene Schale und
2 TL Saft

50 g Parmesan
(z.B. Parmigiano
Reggiano), gerieben

½ TL Salz

wenig Pfeffer aus der
Mühle

50 g Rucola, fein
geschnitten

**Rezepte
Betty Bossi
exklusiv
bei Coop**

**Betty
Bossi**



**Nero d'Avola Sicilia
«Notorius»*, 75 cl,
9.90. Ab 6 Flaschen
10% Mengen-Rabatt.**

Penne rigate alla rucola e al limone

Teigwaren al dente kochen, abtropfen.

Rucola-Zitronen-Sauce: Butter warm werden lassen, Knoblauch dämpfen, Rahm dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren. Offen unter gelegentlichem Rühren

ca. 15 Min. köcheln. Zitronenschale, -saft und Käse begeben, nur noch heiss werden lassen, würzen. Rucola begeben, mit den heissen Teigwaren mischen, sofort servieren.

*Erhältlich in den grösseren Coop-Supermärkten.