

Das Rezept

Penne al limone



Für 4 Personen

400 g kleine Penne, 1 EL Butter, 1 gepresste Knoblauchzehe, 3 dl Rahm, 0,5 dl Gemüsfond, 1 unbehandelte Zitrone, nur den Raps und 2 TL Saft,

50 g Parmesan, gerieben, 100 g Pancetta, 4 Scheiben auf die Seite legen, $\frac{1}{2}$ TL Salz, 50 g Rucola, fein geschnitten, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zitronenpfeffer.

Butter erhitzen und Knoblauch andämpfen. Rahm und Gemüsfond dazugeben, aufkochen und danach 15 Minuten leise köcheln. Zitronenraps, Saft und Parmesan begeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenpfeffer abschmecken. Pennette in reichlich Salzwasser al dente kochen und abtropfen. Pancetta in feine Streifen schneiden und ohne Fettzugabe in Bratpfanne knusprig braten. Rucola und Pancetta in Sauce geben und mit den heißen Pennette vermischen und servieren. 4 Scheiben Pancetta in der Bratpfanne separat kross braten. Dekorativ auf die Pennette legen.