

## **Salsa di limone**

### **Zitronensauce**

**1 Zitrone**

**80 Gramm Feta-Käse**

**4 Eigelb**

**4 Esslöffel Zitronensaft**

**1 Teelöffel Zucker**

**1 Deziliter Gemüsebouillon**

**4 Esslöffel Crème fraîche**

**Salz, Pfeffer**

Zitrone mit dem Sparschäler so schälen, dass auch die weisse Haut entfernt wird. Frucht quer in Scheiben schneiden, Feta grob zerbröseln. Eigelb, Zitronensaft, 1 Prise Zucker und die Gemüsebouillon in einer Metallschüssel verrühren. Im Wasserbad in 5 bis 7 Minuten mit dem Schneebesen zu einer cremigen Sauce aufschlagen. Crème fraîche unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Spaghetti mit Sauce, Zitrone und Käse anrichten.

## **So kocht man Spaghetti richtig**

**Für 4 Personen benötigen Sie 500 Gramm Spaghetti sowie mindestens fünf Liter kochendes Salzwasser. Spaghetti (ohne Zusatz von Öl etc.) ins Wasser gleiten lassen, ab und zu mit einem Kochlöffel umrühren. Kochzeit auf der Packung beachten. Spaghetti abgiessen, mit etwas Kochwasser vermischen, damit sie nicht zusammenkleben.**