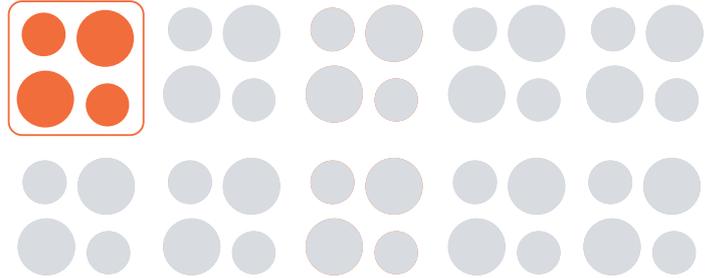


ZUTATEN



ZITRONEN-MASCARPONE-TAGLIERINI
Ein "Gelingt-garantierter"-Rezept von Nicole Barras

Zutaten für 4 Personen

500 g Taglierini (oder sonstige Nudeln)
1 Zitrone
2,5 dl Rahm
250 g Mascarpone
0,5 Bund Petersilie
100 g Parmesan (gerieben)
Zitronenpfeffer
Salz

Zubereitung

1. Pastawasser zum Kochen bringen. Pasta ins Wasser geben. Petersilie hacken.
2. Rahm erwärmen. Zitronenschale in den Rahm reiben. Dann den Saft einer halben Zitrone (bis einer ganzen, je nach Belieben) dazugeben (ACHTUNG: Danach ja nicht zum Kochen bringen, sonst gerinnt der Rahm).
3. Mascarpone mit dem Zitronenrahm mischen und leicht erwärmen. Mit Salz und Zitronenpfeffer abschmecken.
4. Pasta abtropfen, mit der Sauce mischen, etwas Parmesan dazu.
5. Zum Servieren mit gehackter Petersilie dekorieren. Nach Belieben Parmesan dazureichen.

Dazu passt:

Ein kräftiger italienischer Rotwein (z.B. Primitivo) oder auch ein gehaltvoller Weisswein.

waskochen.ch

ZUBEREITUNG