

ZITRONEN-PENNE

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Für 4 Personen

400-500 g Penne

2 Briefchen Safran

Zitronen-Sauce:

1 Zitrone, dünn abgeschälte Schale, in feine Streifen geschnitten, blanchiert

1 Knoblauchzehe, gepresst

Butter zum Dämpfen

1 dl Gemüsebouillon

2,5 dl Saucenhalbrahm

Salz

Zitronenpfeffer



Zitronenmelisse zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1 Penne im siedenden Safran-Salzwasser al dente kochen.

2 Zitronenschale und Knoblauch in Butter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen. Rahm begeben, sämig einkochen, würzen.

3 Penne abgiessen, gut abtropfen lassen. Mit der Sauce mischen, garnieren.

Frisch geriebener Käse dazu servieren.

