



SCHLOSSGUT  
HOHEN  
BEILSTEIN

Bio-Weine

# TAGLIOLINI AL LIMONE

## Zutaten für 4 Personen

100g Butter  
2 Bio-Zitronen  
125 ml Sahne  
500 g Tagliolini all'uovo  
(die besten, die Sie finden können)  
3 EL Parmesan, frisch gerieben  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## So geht's:

1) Die Butter in einer Pfanne bei geringer Hitze schmelzen lassen. Die Schale der Zitronen hineinreiben, dabei darauf achten, dass Sie nur die aromatische, gelbe Haut abreiben, nicht den weißen Teil – der würde dem Gericht eine unangenehm bittere Note verleihen. Bei kleinster Hitze etwas ziehen lassen – es soll keinesfalls brutzeln. Dann die Sahne zugießen, gut verrühren und von der Hitze nehmen. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Tagliolini sehr al dente kochen – sie garen auch nach dem Abgießen nach. Abgießen und eine Tasse der Kochflüssigkeit auffangen.

2) Die Tagliolini mit der Sahne-Butter-Zitronen-Sauce vermengen, den Parmesan zugeben und ebenfalls gut vermischen. Die Pasta soll sehr cremig sein, deshalb nach Bedarf etwas von der Kochflüssigkeit zugeben, bis die gewünschte saftige Konsistenz der Sauce erreicht ist. Auf eine vorgewärmte Servierplatte anrichten und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit extra.

**Tipp:** wer mag, kann obenauf noch Kapernäpfel geben.

