

Spaghetti in Zitronensauce

Die fruchtige Note der Zitrone verbindet sich mit dem würzigen, vollmundigen Aroma des geschmolzenen Parmesans zu einer wunderbar cremigen Sauce. Jeder Bissen ist ein Genuss – so herrlich aromatisch und doch angenehm herzhaft. Ein unkompliziertes Gericht mit besonderem Charakter!

glutenfrei, weizenfrei, eifrei, laktosefrei, milchfrei siehe
Tipp am Rezeptende



Für 4 Personen

500g glutenfreie Spaghetti

Für die Sauce:

1 Bio-Zitrone

400g Sahne (ggf. laktosefrei)

100ml Fleisch- oder Gemüsebrühe

160g geriebener Parmesan

Salz

1 Prise weißer Pfeffer

1 Prise Chilipulver

1. Für die Sauce die Zitrone waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
2. Sahne und Brühe in eine Pfanne geben und erhitzen. Parmesan zugeben und unter rühren auflösen. Mit Zitronensaft (Menge nach Geschmack), Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.
3. Spaghetti nach Anleitung kochen. Die fertigen Spaghetti in die Sauce geben und mischen, mit etwas Zitronenabrieb bestreuen und sofort servieren.

Milchfrei – Tipp: Cashew-Cuisine anstatt Sahne verwenden. Parmesan durch eine vegane Alternative austauschen. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen sind entsprechende Produkte verfügbar.

