



## Linguine mit Zitronen-Sahne-Sauce (für 4 Personen)

400 g Linguine

1 unbehandelte Zitrone

2 Knoblauchzehen

1/2 Bund Petersilie

1 dünne Stange Lauch

100 g Parmaschinken

1 EL Butter

1 EL Öl

1/8 l Kalbsfond oder Brühe

150 g Sahne

Salz, Pfeffer

Muskatnuss, frisch gerieben

**Zubereitungszeit: ca. 40 Min.**

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen.

Zitrone heiß waschen, abtrocknen. Schale dünn abschneiden und fein hacken. Eine Zitronenhälfte auspressen. Den Knoblauch schälen, die Petersilie waschen, beides zusammen ebenfalls fein zerkleinern. Lauch waschen, putzen und in Streifen schneiden. Parmaschinken ohne Fettrand würfeln. Butter mit Öl erhitzen. Knoblauchmischung und Lauch darin 1 – 2 Min. andünsten. Parmaschinken und Zitronenschale dazugeben und kurz mitgaren.

Mit dem Fond und der Sahne aufgießen und in 3 – 5 Min. sämig einkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und ca. 1 EL Zitronensaft abschmecken.

Die Nudeln abgießen und mit der Sauce mischen.

