

Limonenspaghetti



Zutaten für 4 Portionen:

50 g Pinienkerne
2 Prisen Meersalz
400 g grüne Spaghetti
125 g Mascarpone
125 g Ricotta
200g saure Sahne
1 Bio-Limette (abgeriebene Schale und Saft)
Weißer Pfeffer aus der Mühle
Etwas Cayennepfeffer
1 Bund Zitronenmelisse

Zubereitung:

Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten, herausnehmen und beiseite stellen.
ca. 4 Liter. Wasser (gesalzen) zum Kochen bringen. Die Spaghetti al dente ca. 8 Minuten kochen.

Mascarpone, Ricotta und die saure Sahne zusammen in eine Pfanne geben und unter rühren erhitzen. Die Limettenschale und den Saft unter die Käsecreme rühren und das Ganze mit Salz und Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Zitronenmelisse waschen, trocken tupfen und die Blätter von den Stielen zupfen. In feine Streifen schneiden und unter die Käsecreme mischen. Nur noch leicht köcheln lassen.

Unter die abgossenen Spaghetti heben. Auf gewärmten Tellern anrichten und mit den Pinienkernen bestreuen.

Tipp:

Wenn keine Bio-Limette vorhanden, kann auch eine ½ Bio-Zitrone verwendet werden.

Dazu passt ganz wunderbar ein Riesling „Exclusiv“ von unserem Winzer Allendorf aus dem schönen Rheingau.

Guten Appetit!