

Nudeln Rezepte

Nudeln An Zitronen Oliven Sauce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: SAufbau, Olive, Sauce, Teigwaren, Zitrone, Obst

12	Grüne Oliven ohne Stein - in Streifen geschnitten	1/2	Zitrone; abgeriebene Schale
1 mittelgr.	Zwiebel; fein gehackt	2 Essl.	Zitronensaft; Menge anpassen
2 Essl.	Olivenöl; Menge anpassen		Salz
1 dl	Noilly Prat		Schwarzer Pfeffer
2 dl	Rahm	250 g	Schmale Nudeln z.B. - Tagliatelle

ZUM SERVIEREN

Sbrinz; o. Parmesan

In einer großen Pfanne zum Garen der Teigwaren reichlich Wasser aufkochen.

In einer kleineren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel darin unter Wenden zwei bis drei Minuten glasig dünsten. Dann den Noilly Prat dazugießen und leicht einkochen lassen.

Wenn das Teigwarenkochwasser kocht, etwas Salz beifügen und die Nudeln hinein geben. Unter gelegentlichem Rühren bissfest garen.

Gleichzeitig den Rahm, die Zitronenschale und den -saft zur Sauce geben und alles nochmals leicht cremig einkochen lassen. Zuletzt die Oliven untermischen und die Sauce mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln abschütten, gut abtropfen lassen und sofort mit der Sauce mischen. In vorgewärmte Teller anrichten. Nach Belieben mit etwas frisch geriebenem Sbrinz oder Parmesan bestreuen.