



Linguine mit Zitronensoße

Zutaten für 3 Portionen

*diese Wörter werden im Glossar erklärt

- ◆ 300 Gramm gefrorene Erbsen
- ◆ 300 Gramm Linguine*
- ◆ 200 Milliliter Sahne
- ◆ 200 Milliliter Geflügelfond*
- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ 50 Gramm Parmesankäse*
- ◆ 3 Esslöffel Olivenöl
- ◆ Salz und Pfeffer
- ◆ 2 Zitronen

Vorbereitung

Alle Zutaten vor dem Kochen bereitstellen.

Sie brauchen eine große **Pfanne** und einen **Topf**.

Der Topf muss groß genug sein, um darin Nudeln zu kochen.

Zur Vorbereitung den Topf mit Wasser füllen und auf den Herd stellen.

Außerdem brauchen Sie **eine Käsereibe** und **eine Kelle**.

Zubereitung

1

Als Erstes die **Knoblauchzehen** schälen und in dünne Scheiben schneiden.
Die **Zitronen** abwaschen und mit einer Reibe die Schale abreiben.
Anschließend den **Saft einer Zitrone** auspressen.



2

Die **Pfanne** auf den Herd stellen und das **Olivenöl** darin erhitzen.
Die **Knoblauchzehen** in die Pfanne geben und anbraten, bis sie braun aussehen.
Jetzt die **abgeriebene Zitronenschale** in die Pfanne geben.
Anschließend die **gefrorenen Erbsen** dazu schütten.
Die Zutaten in der Pfanne für **5 Minuten** anbraten und rühren.



3

Danach die **Sahne** und den **Geflügelfond** in die Pfanne gegeben.
Die Soße für **5 Minuten** kochen lassen.
Parallel das Wasser im Topf zum Kochen bringen.



4

Sobald das Wasser kocht, die **Nudeln** dazugegeben.
Währenddessen den **Parmesankäse** reiben.



5

Die Soße mit **Salz, Pfeffer** und dem **ausgepressten Zitronensaft** würzen.
Die fertigen Nudeln aus dem Wasser nehmen und mit der Soße mischen.
Die Nudeln vor dem Essen mit Parmesankäse bestreuen.

