# Zitronen-Nudeln

Die Zitronen-Nudeln sind ein einfaches aber geniales Gericht mit viel Knoblauch und Schlagobers. Das Rezept bringt italienischen Flair in deine Küche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Nudeln (Bandnudeln, Spaghetti o.ä) |
| 3 Stk. | Knoblauchzehe |
| 3 Stk. | Zitronen (Bio, Schale unbehandelt) |
| 60 ml | Frischen Zitronensaft |
| 125 ml | Schlagobers |
| | Salz und Pfeffer |
| 40 g | Parmesan gerieben |
| 1 Handvoll | Petersilie (oder Basilikum) |

## Zubereitung

1. Für die **Zitronen-Nudeln** Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, salzen und die Nudeln nach Packungsanleitung al dente kochen. Den Knoblauch schälen und klein zerschneiden, die Zitronenschale abreiben, Zitronensaft auspressen.

2. Die Butter in einer großen Bratpfanne erhitzen und den Knoblauch leicht andünsten. Die Hälfte vom Schlagobers zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Jetzt die gekochten Nudeln abgießen und in die Pfanne geben. Mit dem restlichen Schlagobers übergießen und die Zitronenschale und Zitronensaft unterrühren und gut vermischen.

4. Auf Teller anrichten und mit frisch gehackter Petersilie und geriebenen Parmesan bestreuen.

## Tipp