

Spaghetti mit Kapern

Ein schnelles, einfaches, aber leckeres Essen. Dazu italienischen Wein geniessen und italienische Musik hören.

Zutaten

für 4 Personen

Zitronenöl

Salz

Zitronenpfeffer

1 Zwiebel

2 Bio-Zitronen

1 dl Weisswein

1 dl Gemüsebouillon

2 Becher Crème fraîche

4 Eigelb

6 El. Parmesan gemahlen

Eingesalzene Kapern



Zubereitung

Zitronenzeste mit einem scharfen Messer dünn abschneiden, in Streifen schneiden. Kurz in Zitronenöl andünsten. Mit Weisswein ablöschen. Bouillon begeben, einkochen lassen. Crème fraîche zur Sauce geben, aufkochen.

In der Pasta-Schüssel Eigelb mit Parmesan vermischen. Sauce begeben und alles zu einer sämigen Sauce verrühren.

Spaghetti al dente kochen, abseihen und mit der Sauce vermengen.

