

Sahnenudeln



Zutaten für 2-3 Personen:

150-200 g Bandnudeln
1 frisches Eigelb
1 1/2 EL Zitronensaft
40 ml Sahne
20 g frisch geriebener Parmesan
30-40 ml Kochwasser
frische Petersilie

1. Bandnudeln nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser kochen. Garprobe machen. Abgießen, Kochwasser auffangen.
2. Ein frisches Eigelb mit dem Zitronensaft und der Sahne verrühren, Kochwasser und dem Parmesan untermengen und zu den noch heißen Nudeln geben. Vorsichtig unterheben.
3. Mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Hinweise:

Falls das Ganze noch zu fest sein sollte, noch etwas Kochwasser zugeben.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Beilagen, Nudeln, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023