

Tajarin mit Zitrone und Thymian



Kategorie	Pastagerichte
Geographisch	mediterran
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Lehrling
Zubereitung	30 Minuten

Diese feinsten, mit Vorteil handgemachten Nüdelchen sind so zart, dass sie am besten mit einer Sauce auf Butter- oder Rahmgrundlage zur Geltung kommen. Diese hier schmeckt nach südlicher Sonne.

Mise en place

5 Liter Wasser

2 EL Salz

500g feinste Nudeln

1 grosse Biozitrone

80 g Biobutter

3-4 Mokkalöffel Milerb-Thymian
4 EL Doppelrahm

den Zitronensaft

Zubereitung

zum Kochen bringen.

beifügen.

Die Nüdelchen im kochenden Wasser al dente garen und so abschütten, dass noch ein kleiner Rest Kochwasser in der Pfanne zurückbleibt. Dann die Teigwaren zusammen mit dem Rest Kochwasser in eine vorgewärmte Schüssel geben.

unter heissem Wasser gründlich abspülen, dann mit dem Sparschäler hauchdünn abschälen. Darauf achten, dass die weisse Unterhaut der Zitrone nicht mitkommt, denn sie schmeckt bitter. Die Zitronenschale mit einem scharfen Messer zuerst in höchstens 2 mm Streifen, dann in feinste Würfelchen schneiden. Die Zitrone auspressen, den Saft auffangen und beiseite stellen.

bei milder Hitze schmelzen lassen, die Zitronenschalewürfelchen zufügen.

unterrühren, nochmals kurz erwärmen und dann vom Feuer nehmen.

nach Belieben begeben. Wenn Sie es gerne mild haben, reicht unter Umständen schon die Hälfte der Menge. Sie können den Rest auch auf den Tisch stellen, falls sich jemand noch zusätzlich bedienen möchte. Die Sauce zu den Nudeln in die vorgewärmte Schüssel geben und untereinander mischen.

*50 - 80 g Parmesan und
schwarzer Pfeffer*

am Tisch nach Belieben darüberstreuen.