

LANGSAM KOCHT BESSER

Rezepte, Infos & Kochbücher für den Slowcooker

STARTSEITE

KOCHBUCH-SHOP

SLOWCOOKER-INFO

REZEPTE

ÜBER MICH

IMPRESSUM

In KOCHEN

Bella Italia & die weltbeste Zitronen-Pasta (Pressereise / Werbung)



Italien-Urlaub auf der Zunge: Ich habe euch von einer Pressereise in die Region Neapel die wohl weltbeste Zitronen-Pasta mitgebracht. Köstlich, frisch und wirklich schnell gemacht!

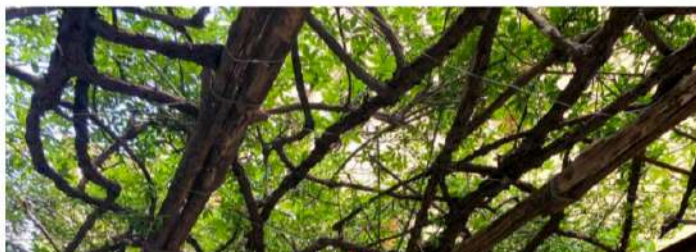
Dieser Artikel entstand durch eine Einladung von | love Fruit & Veg from Europe / Werbung



Acht Gänge, kein Fleisch, fast ausschließlich vegetarisch: Das neue Sommermenü in der L'Antica Trattoria in der süditalienischen Küstenstadt Sorrent gehört zu den besten Essen, die ich je hatte. Spektakuläre Gerichte, wunderbar schön angerichtet - und das alles bei lauschigen Temperaturen, unter einem Blätterdach sitzend, mit aufmerksamen Service und passender Weinbegleitung. Traumhaft!



Vier der acht Gänge in der L'Antica Trattoria Sorrent (i.L.): paniertes Pulpo mit Pistazienpesto, gefüllte Kürbisblüte, Steinbutt mit Zucchini und Tapenade sowie dreierlei Dessert von der Zitrone.



Slowcooker-Rezepte suchen

Begriff eingeben und ENTER drücken

Slowcooker-Kochbücher kaufen



Slow Cooker Grundkochbuch 14,90 €
inkl. 7% MwSt
zzgl. Versandkosten

Lieferzeit: 1-3 Tage



Meine besten Rezepte für Slow Cooker & Schongarer
Bewertet mit 5,00 von 5
9,99 €

inkl. 7% MwSt

zzgl. Versandkosten

Lieferzeit: 1-3 Tage



Langsam kocht (überall) besser
Bewertet mit 4,75 von 5
15,90 €

inkl. 7% MwSt

zzgl. Versandkosten

Lieferzeit: 1-3 Tage



Cook across America
Bewertet mit 5,00 von 5
29,99 €

inkl. 7% MwSt

zzgl. Versandkosten

Lieferzeit: 1-3 Tage





Fine Dining unter einem Blätterdach: Die L'Antica Trattoria in Sorrent ist ein wunderhübscher Ort mit fantastischer, gehobener Küche

Top: Regionales & saisonales Obst und Gemüse

Ermöglicht wurde mir dieser Genuss im Rahmen einer Pressreise von [I love fruit & veg from Europe](#), einer Kampagne fünf italienischer Produzentengemeinschaften und co-finanziert von der Europäischen Kommission. Ziel ist es, den Kauf und den saisonalen Verbrauch von europäischem Obst und Gemüse, einschließlich ökologischer Produkte und solcher mit Qualitätssiegel, zu fördern. Ein Ziel, mit dem ich mich voll identifizieren kann – denn (mehr) Obst und Gemüse zu essen, ist eins der wichtigsten Dinge, die wir für unsere Gesundheit tun können.



In Kombination mit guten Fetten wie Olivenöl, mehr Fisch als Fleisch, wenig Salz (aber viel Kräutern) und frischer Verarbeitung (im Gegensatz zur Verwendung hochverarbeiteter Produkte) habt ihr quasi die Eckpfeiler der mediterranen Küche. Die ist eine der gesündesten der Welt, [UNESCO-Weltkulturerbe](#) – und vor allen Dingen vielfältig und absolut köstlich!



Synchronkochen: Die beste Pasta al Limone ever

In einem weiteren Artikel erzähle ich bald mehr zur Pressreise und zur Foodmesse [DMED](#) (Salone della Dieta Mediterranea, Foto oben), heute zeige ich euch erstmal das wohl beeindruckendste Gericht der ganzen Reise. Und ich versuche es nachzukochen – quasi synchron mit Sandy von [Wiewowastgut](#) (Ihre Version der Pasta al Limone [findet ihr hier](#)). Wir waren bereits gemeinsam in

Gerät	Preis	Watt	Wasser
Slowcooker	119,-	2.100	2.100
Slowcooker	119,-	2.100	2.100
Slowcooker	119,-	2.100	2.100
Slowcooker	119,-	2.100	2.100
Slowcooker	119,-	2.100	2.100
Slowcooker	119,-	2.100	2.100
Slowcooker	119,-	2.100	2.100
Slowcooker	119,-	2.100	2.100
Slowcooker	119,-	2.100	2.100
Slowcooker	119,-	2.100	2.100

Slowcooker-Info & Rezepte

- » Übersicht aller Infoartikel
- » Gerätedatenbank & Hersteller
- » 25 Fragen: Die Slowcooker-FAQ
- » Top 10 Rezepte für Einsteiger
- » Die komplette SC-Rezeptensammlung
- » Slowcooker-videos bei YouTube

Rubriken dieser Webseite

- Fundstücke
- Geräte & Modelle
- Kochbücher
- Küche & Wohnen
- Menüs
- Persönliches
- Rezepte
 - Backen
 - Brot
 - Desserts
 - Für Slowcooker
 - Kochen
 - Rezeptvideos
 - Sonstige Rezepte
- Slowcooker allgemein
- Slowcooker-Kochbücher

Wichtige Info-Seiten

- » 10 Top-Rezepte für Anfänger
- » Gerätedatenbank & Hersteller
- » Nehmen Sie Kontakt auf
- » Impressum / AGB
- » Cookie Einstellungen

Sachen Süßkartoffeln aus North Carolina unterwegs, verstanden uns da schon blendend und stimmten auch jetzt überein: Diese dünnen Nudeln in einer zitronigen Sauce mit Garnelen und Seehasen-Kaviar sind unglaublich gut. Sommerlich frisch, super-aromatisch und kein bisschen sauer, denn die Zitronen der Amalfi-Küste sind viel milder als das, was man hierzulande bekommt. Mit Sahne, Butter und Käse ist Pasta al Limone natürlich kein Leichtgewicht, aber es wird in Italien ja auch nicht als Hauptgericht, sondern als Zwischen- oder erster Gang gegessen. Und danach gibt es Fisch und Gemüse!



So wird die Pasta al Limone vom Originalkoch serviert: In einer Zitronenschale mit Spinat-Veloute, Kaviar und zwei Garnelen

So wird die Zitronen-Pasta zubereitet

Die Zutatenliste des Gerichtes ist kurz – am wichtigsten darauf sind guter Parmesan und die Bio-Zitrone. Als typische Foodbloggerinnen haben Sandy und ich natürlich jede ein Kilo Amalfi-Zitronen als Souvenir in den Koffer gepackt – aber das Rezept gelingt auch ohne diese spezielle große, sonnenreife Sorte. Eine Biozitrone sollte es allerdings sein, denn man verwendet eigentlich nur die abgeriebene Schale der Früchte, nicht aber den Saft. Ich habe allerdings doch einige Tropfen an die schnelle Sahnesauce getan, weil ich der Versuchung nicht widerstehen konnte.



Mit nur wenigen Zutaten und schneller Zubereitung ist Pasta al Limone genau richtig als Feierabendgericht

Die Zubereitung ist wirklich schnell erledigt: Pasta kochen, in der Zwischenzeit Zitronenschale in Butter oder Olivenöl ziehen lassen, Sahne angeben. Dann kommen die tropfnassen, heißen Nudeln und der Käse dazu. Unter Rühren verbindet sich das alles (eventuell mit weiterem Nudelwasser) zu einer sämigen Sauce. Garnelen und Kaviar sind optional, nicht aber eine gute Prise frisch gemahlener Pfeffer obenauf.





Zitronen-Pasta / Pasta al Limone

ergibt 2 Portionen als Hauptgericht, 4 als Zwischenmahlzeit

Dieses spektakuläre Pastagericht holt euch Bella Italia auf die Zunge! Es ist sommerlich frisch und ganz schnell zubereitet. Shrimps und Kaviar sind optional.



Drucken

Zutaten

- 250 g dünne, flache Nudeln (Linguine, Tagliolini, Spaghettini)
- Salz

Für die Sauce:

- 40 g Butter (oder Olivenöl)
- Schale einer abgeriebenen Bio-Zitrone
- 150 g Sahne
- 40 g geriebener Parmesan

Zum Garnieren:

- 10 g geriebener Parmesan
- frisch gemahlener Pfeffer
- 100 g TK-Shrimps, aufgetaut und abgetropft (optional)
- 20 g Seehasen-Kaviar ("deutscher Kaviar" - optional)

Zubereitung

Alle Zutaten abwägen und bereit stellen, Käse reiben, Zitronenschale abreiben.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, kräftig salzen. Nudeln hinein geben und "al dente" kochen (zwei Minuten weniger, als auf der Packung angegeben).

In der Zwischenzeit Butter zerlassen oder Olivenöl erhitzen. Zitronenschale darin bei kleiner Hitze etwas ziehen lassen, Sahne angießen und zum kochen bringen.

Nudeln abgießen, dabei eine Tasse Nudelwasser auffangen. Nudeln tropfnass zur Sahnesauce geben, den Käse aufstreuen und alles gut rühren, bis sich eine sämige Sauce ergibt. Nach Wunsch noch etwas Nudelwasser dazugeben. Nudeln auf Teller portionieren, mit Parmesan bestreuen, pfeffern und mit etwas Kaviar dekorieren (falls gewünscht).

(Wer Garnelen verwendet, gibt sie mit etwas Nudelwasser oder Sahne in den leeren Nudeltopf und erhitzt sie zwei, drei Minuten, bis sie rosa sind. Dann auf den Nudeln anrichten.)

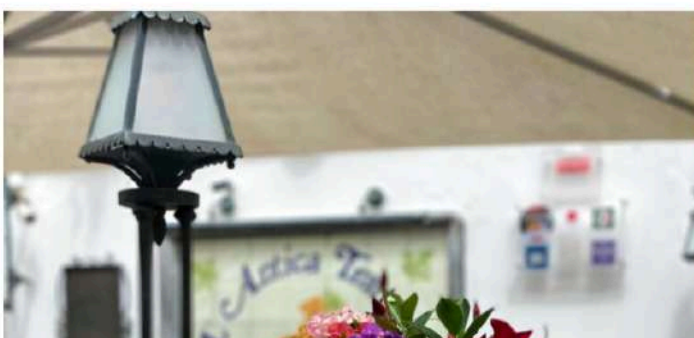
Notizen

Zu dieser feinen, dünnen Sauce passen am besten auch feine, dünne Pasta-Ausformungen - zum Beispiel Spaghettini oder Linguine.



Dir gefällt dieses Rezept?

Ich freue mich sehr, wenn du es nachkochst, an Freunde weiter gibst, es in sozialen Netzwerken oder auf deinem Blog teilst. Aber bitte sei fair und gib die Quelle an! Ausdrücklich untersagt ist jegliche Nutzung in kommerziellen Buchprojekten anderer Autoren. Gegen die Verletzung meines Urheberrechts gehe ich mit rechtlichen Mitteln vor.





****Disclaimer:** Die Organisation [I Love Fruit & Veg from Europe](#) hat mich zur Presereise nach Neapel eingeladen und die Kosten übernommen. Auf die Inhalte meiner Social Media Posts und Artikel hatte der Veranstalter keinen Einfluss, diese entsprechen ausschließlich meiner eigenen Meinung.



FÜR GÄSTE | ITALIEN | KÄSE | NEAPEL | NUDELN | PASTA | SAHNE | ZITRONEN

12. JUNI 2024

TEILEN | TWEET | PINTEREST | G+ | FB

Vielleicht interessiert Sie auch:



Knödel meets Spätzle: Kräuter-Knöpfle

12. Januar 2012



Küchen der Welt: Arroz con menestra aus Ecuador

4. März 2009



Kulinarische Weltreise Ecuador: Shrimp-Ceviche

17. Juli 2021

◀ VORIGER ARTIKEL

NÄCHSTER ARTIKEL ▶

Keine Kommentare

ANTWORTEN

Name*

E-Mail*

Website

[Mit der Nutzung dieses Formulars erklärst du dich mit der Speicherung und Verarbeitung deiner Daten durch diese Website einverstanden.](#)

KOMMENTAR VERÖFFENTLICHEN

Schlagwörter



- ASIEN
- BEILAGE
- BLOGEVENT
- BROT
- CROCKPOT
- DESSERT
- DEUTSCHE KÜCHE
- ETWAS MEHR AUFWAND
- FÜHRLING
- FÜR DIE FAMILIE
- FÜR GÄSTE
- FÜR KINDER
- GANZ EINFACH
- GEFLÜGEL
- GERÄTETEST
- HACK
- HAUPTGERICHT
- HEFE
- HERBST
- ITALIEN
- KARTOFFELN
- KOCHBUCH
- KOCHBÜCHER
- KUCHEN
- KÄSE
- NACHTISCH
- PAPRIKA
- QUARK
- SAHNE
- SCHOKOLADE
- SLOWCOOKER
- SOMMER
- SPARGEL
- SUPPE
- TOMATEN
- USA
- VEGETARISCH
- VERLAG
- VIDEO
- WEIHNACHTEN
- WENIG ARBEIT
- WINTER
- WÜRZIG
- ZWIEBELN
- APFEL

Aktuelle Artikel



What's for breakfast? Schoko-Erdnuss-Knuspermüsli
7. September 2024



Schneller Aprikosenkuchen mit Mandeln
24. August 2024



Klassiker: Pflaumenkuchen mit Streusen
18. August 2024



Hamstermodus: Pflaumenmus aus dem Slowcooker
16. August 2024



Paprika-Schweinerouladen (Slowcooker)
10. August 2024

f FACEBOOK

@ INSTAGRAM

📌 PINTEREST

♥ BLOGLOVIN

📺 YOUTUBE

📡 RSS