

Cremige Zitronenspaghetti mit Putenstreifen

Der Sommer ist voll da und momentan durch die hohen Temperaturen schon fast unerträglich. Somit braucht es etwas frisches und fruchtiges auf dem Teller. Wie wäre es dieses Mal mit Spaghetti in einer cremigen Zitronensoße und angebratene Putenstreifen. Einfach unwiderstehlich, dieser zitronige Geschmack.





Dieses Rezept ist auch für alle geeignet, die eigentlich keine Zeit zum Kochen haben. Denn in ca. 20 Minuten steht dieses Gericht auf dem Tisch. Dafür benötigt man auch nicht all zu viel Zutaten. Spaghetti natürlich und für die Soße eine Zehe Knoblauch – die Knobi-Fans können auch etwas mehr nehmen – Sahne, frische Zitronen und Basilikum. Frischer Parmesan darf natürlich auch nicht fehlen. Das Rezept könnt Ihr hier nachlesen:





Das Rezept für die cremigen Zitronenspaghetti mit Putenstreifen:

Zutaten:

- 500 g Spaghetti
- 500 g Putenstreifen
- 1 Zitrone
- 400 ml Sahne
- 3 Eigelb
- 4 TL Gemüsebrühe
- 1 Knoblauchzehe (oder auch 2)
- 100 g Parmesan, frisch gerieben
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Basilikum
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Spaghetti nach Packungsanweisung kochen.
2. Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und die Schale der Zitrone abreiben.
4. Zitrone auspressen.
5. Den Knoblauch in etwas Olivenöl andünsten und mit der Sahne ablöschen und die Eigelbe unterrühren.
6. Den Zitronensaft und die abgeriebene Schale der Zitrone in die Sahne rühren.
7. Die Sahne mit Brühe, Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Parmesan reiben und unter die Sahnesoße rühren.
9. Die Putenstreifen in einer Pfanne anbraten und zu der Soße geben.
10. Basilikumblätter klein schneiden und in die Soße rühren.
11. Die Spaghetti abseihen und unter die Sahnesoße heben.
12. Nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.
13. Auf Teller anrichten und mit Parmesan bestreuen.

Guten Appetit!

Wenn Du mein Rezept ausprobiert hast, würde ich mich **@damofoodworld** über eine Verlinkung sehr freuen, oder nutze den Hashtag **#damofoodworld**







Weiter leckere Pastarezepte:

- [Spätzle-Spitzkohl-Auflauf mit Bratwürstchen](#)
- [Pasta in Birnen Lauch Sahnesoße](#)
- [Zuckerschoten Carbonara mit Speckwürfel](#)
- [Spaghetti in cremiger Gemüsesoße](#)
- [Spaghetti mit Tomatenhackfleischbällchen](#)
- [Tagliatelle mit Paprikawürstchen](#)
- [Tortellini mit cremiger Erbsen-Käsesoße](#)