

# Kräuterseitling-Linguine mit Zitronenbutter

- 
- 🕒 25 Minuten
  - 👤 2 Portionen
  - 📊 Schwierigkeit: 2 von 3
  - Vegetarisch

## Zutaten

500 g Kräuterseitlinge  
250 g Linguine  
100 g Butter, ungesalzen  
15 g Petersilie  
2 Zehen Knoblauch  
1 Zitrone  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie klein hacken. Zitronenschale abreiben und entsaften. Kräuterseitlinge schneiden und salzen.

Bei mittlerer Temperatur etwas Öl erhitzen. Kräuterseitlinge trocken tupfen und in die Pfanne geben. Für ca. vier Minuten goldbraun braten. Sobald die Kräuterseitlinge durchgegart sind, aus der Pfanne nehmen. Danach Butter bei niedriger Temperatur schmelzen lassen. Knoblauch hinzufügen und ca. zehn Minuten dünsten, bis die Butter braun wird.

In einem großen Topf Linguine nach Packungsanweisung kochen. Dann sofort zur braunen Butter geben und alles vermischen. Zitronensaft und einen Schuss Nudelwasser hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kräuterseitlinge in die Pfanne dazugeben und alles erwärmen. Zusammen mit einer Prise Zitronenschale und Petersilie servieren.

---

## Nährwerte pro Portion

Kalorien 903 kcal / Kohlenhydrate 45 g /  
Protein 14 g / Fett 15 g

Erfahre mehr  
über uns unter:  
**biopilzhof.de**

