

# Penne mit Zitronenmelissensauce

## Zutaten für 2 Personen

250 g Penne  
ein paar Zweiglein Zitronenmelisse  
½ Zitrone, Saft und Schale  
1 dl Rahm  
wenig Salz und Pfeffer  
Käse, gerieben

## Zubereitung

Penne nach Packungsanleitung zubereiten.

Zitronenmelissenblätter waschen und in feine Streifen schneiden. Zitrone waschen, Schale abreiben, Saft auspressen.

Zitronensaft und -schale aufkochen und kurz köcheln lassen. Rahm dazugeben, aufkochen und ein paar Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Zitronenmelisse dazugeben und warm werden lassen.

Penne und Sauce mischen. Käse dazu servieren.



© atelier nefwiss