



Spaghetti a Limone

Zutaten

- 250 g Spaghetti
- 2 Zitronen
- Olivenöl
- etwas Butter
- Petersilie
- Parmesan
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die gelbe Schale von zwei Zitronen abreiben und den Saft auspressen. Die Spaghetti in gesalzenem Wasser kochen und 2-3 Minuten bevor sie fertig sind herausnehmen.
2. Olivenöl in einer Pfanne bei niedriger Hitze leicht erhitzen und den Zitronenabrieb hinzufügen. Anschließend den Zitronensaft und eine Kelle Nudelwasser dazugeben.
3. Die gekochten Spaghetti in die Soße geben und alles gut vermischen. Dann die Butter, Salz und Pfeffer, Petersilie, sowie etwas Parmesan hinzufügen.
4. Die Zutaten in der Pfanne etwas köcheln lassen, damit sich die Aromen gut verbinden.
5. Die Zitronen-Spaghetti heiß servieren und mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

Bernd Zehner

