



ZITRONENPASTA

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

70 g Parmesan

3 Bio-Zitronen

3 Stängel Basilikum

500 g Spaghetti

3 El Olivenöl

40 g Butter

3 Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG

Als Erstes die Spaghetti in gesalzenem Wasser al dente kochen. Währenddessen den Parmesan fein reiben.

Die Zitronen abwaschen, trockentupfen und die Schale abreiben. Anschließend den Saft der Zitronen auspressen. Die Blätter von den Basilikumstängeln zupfen und fein hacken.

Knoblauchzehen schälen, grob hacken und kurz in einer heißen Pfanne mit Öl und Butter schwenken. Anschließend die Nudeln mit einem Schuss Nudelwasser in die Pfanne geben. Zitronenabrieb und Saft dazu.

Etwa die Hälfte vom Parmesan mit in die Pfanne geben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Nudeln auf den Tellern verteilen und mit dem restlichen Parmesan und Basilikum servieren.

Guten Appetit!

LEVEL
leicht

ZUBEREITUNGZEIT
ca. 25 Min.