

Trova il Tempo



Zunftstr. 3, 76227 Durlach
Tel.: 0721 2042676, www.trova-il-tempo.de

Spaghetti al limone

Zutaten (für 4 Personen):

500g Spaghetti (z.B. von Rummo)
8 Esslöffel Olivenöl, 2 davon Zitronenolivenöl (z.B. Castello Zacro)
Saft von einer Bio Zitrone
2Tl Abrieb Schale
4 Esslöffel frisch geriebenen Parmesan
2 Esslöffel gehackte Basilikumblätter
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Pasta lt. Packungsanweisung al dente kochen.

Den geriebenen Parmesan mit Olivenöl, Zitronenöl und Zitronensaft verrühren

Die Pasta abgießen, dabei 1 Tasse des Kochwassers aufbewahren (man kann die Pasta auch abschöpfen und direkt in die Zitronensauce geben)

Die Pasta mit der Zitronensauce vermischen und nach Bedarf Kochwasser zugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Schluss mit Basilikum und geriebener Zitronenschale garnieren und sofort servieren.

Buon appetito