Pasta al Limone

Leckere Pasta wie in Italien – Neu interpretiert mit Bio-Zitronenöl aus der Ölmühle Bayreuth



Teile auf Facebook

VORBEREITUNGSZEIT	ZUBEREITUNGSZEIT	GESAMTZEIT
10 Min.	10 Min.	20 Min.

GERICHT	KÜCHE	PORTIONEN
Hauptgericht	Italienisch	2 Portionen

KOCHUTENSILIEN

- Keine speziellen notwendig

ZUTATEN

- 250 g Spaghetti oder Linguine
- 1 Stück Bio-Zitrone für Saft und Abrieb
- 1 Stück Bio-Zitrone zum garnieren geviertelt
- 4-5 EL Zitronenöl von der Ölmühle Bayreuth
- 50 g frisch geriebener Parmesan für die Sauce
- 20 g frisch geriebener Parmesan zum bestreuen
- 1 TL Olivenöl zum anbraten
- Etwas Frische Petersilie
- 1 Stück Knoblauchzehe
- Prise Salz
- Etwas Andaliman-Pfeffer gemörsert oder aus der Mühle

ANLEITUNGEN

1. Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen. Etwas Nudelwasser auffangen.
2. Zitronenschale abreiben und den Saft einer halben Zitrone auspressen. Knoblauch fein schneiden und in Olivenöl nur ganz kurz anschwitzen, dann vom Herd nehmen.
3. Abgetropfte Nudeln in die Pfanne geben. Zitronenöl, Abrieb, Saft, 50 g Parmesan und 2–3 EL heißes Nudelwasser untermischen, bis eine cremige Sauce entsteht.
4. Mit Salz, Andaliman-Pfeffer und etwas Petersilie abschmecken. Mit Petersilie und Zitronenviertel anrichten und sofort essen.
5. Guten Appetit!

SUCHBEGRIFF

Italienisch, Nudeln, Pasta, Zitrone

Hast du das Rezept probiert?
Lass uns wissen wie es war