

Rezept für

Pasta al Limone

Zubereitungszeit 15 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Spaghetti
- 160 ml hochwertiges Olivenöl
- 1 TL Abrieb von einer gewaschenen Bio-Zitrone
- 100 ml frischgepresster Zitronensaft
- 180 g geriebener Parmesan
- 1 /4 TL Salz aus der Mühle
- 1 /4 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL frischer Basilikum, gehackt



Zubereitung

1. Die Spaghetti in einem großen Topf in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen. Beim Abseihen ca. 60 ml des Pastawassers in einem Becher auffangen. Die Spaghetti zurück in den Topf geben und mit dem Deckel abdecken. An die Seite stellen.
2. In einer Schüssel das Olivenöl mit dem Zitronensaft gut verrühren. Den geriebenen Käse untermischen, bis eine sämige Sauce entsteht. Falls sie dir zu dick ist, einfach vorsichtig etwas Pastawasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Sauce in den Spaghettopf geben und alles vermischen, bis die Pasta mit der Sauce bedeckt ist. Gehacktes Basilikum und den Zitronenabrieb unterrühren und sofort servieren.