

Zitronen-Spaghetti

25 Minuten | 2 | 4 Portionen

Spaghetti einmal anders

ZUTATEN

- 25 ml Olivenöl
- 1 unbehandelte Zitrone
- 400 gr Spaghetti
- 1 Knoblauchzehe
- Salz & Pfeffer
- Handvoll Basilikumblätter
- 75 g geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG

Die Schale der gewaschenen Zitrone mit einem Zestenreißer abziehen, danach den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Spaghetti in Salzwasser kochen und währenddessen das Olivenöl in eine Pfanne geben und den Knoblauch sowie die Zitronenschale kurz andünsten.

Fügen Sie nun drei Esslöffel Zitronensaft und die fertigen Nudeln dazu, schmecken Sie alles mit Salz und Pfeffer ab und garnieren

Sie die Pasta mit klein gezupften Basilikumblättern.