



Kochen

Anja Tanas

Donnerstag, 20.06.2024

Pasta al Limone

Für 2 Personen

Zutaten

250 g Nudeln nach Belieben z.B. Fusilli

Salz

1 Bio-Zitrone

40 g Butter

2 EL Olivenöl, extra vergine

50 g Parmesan

Schwarzer Pfeffer frisch aus der Mühle

Zubereitung

1. Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen und sehr kräftig salzen.
2. Zitrone heiß abwaschen und gut trocknen. Den Saft auspressen und dann die Schale fein abreiben.
3. Nudeln ins kochende Wasser geben und bissfest garen.
4. Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen, Zitronensaft und -abrieb unterziehen.
5. Pasta mit einer Nudelkelle aus dem heißen Wasser in die Zitronenbutter geben. Olivenöl darüber träufeln und alles gut verrühren, ggf. noch etwas Nudelwasser hinzufügen, damit die Soße schön bindet.
6. Mit Salz abschmecken und auf Tellern anrichten.
7. Mit frisch geriebenem Parmesan und gemahlenem Pfeffer bestreuen und genießen.

Tipp: Dazu schmecken Rucola und geröstete Pinienkerne.