Zitronenspagetti (Pasta al Limone) von Juju

ZUTATEN (2 PERSONEN)

¼ kg Spagetti

60 g Butter

60 ml Schlagobers

1 Bio-Zitrone

1 getrocknete Chili

½ Knoblauchzehe

1 Handvoll geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG

Spagetti in wenig Salzwasser kochen.

Schale der Zitrone fein abreiben, Saft auspressen; Knoblauch und Chili hacken; Butter schmelzen.

Wenn die Butter schäumt, Knoblauch, Chili und Zitronenschale 1 min braten.

Obers zugießen, gut durchrühren, kurz aufkochen lassen und von der Hitze nehmen.

Spagetti abgießen, 1 Tasse Pastawasser aufheben.

Die Nudeln in den Topf zur Soße geben, Käse, halbe Tasse Pastawasser und Zitronensaft zugießen und über niedriger Hitze rühren, bis sich eine sämige Soße bildet.

[Zum Ausdrucken]

© 3-Zitronenspagetti.docx