Italienische Zitronenpasta

20–30 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt den frischen Knoblauch schälen und pressen oder fein hacken. Dann die Zitrone heiß waschen, trocknen und die Zeste abreiben. Nun den Saft einer Zitrone auspressen. Die zweite Zitrone dient zur Dekoration.
2. Die Spaghetti nach Packungsangabe in Salzwasser kochen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und den gepressten Knoblauch darin andünsten. Die fertigen Spaghetti hinzugeben und gut vermengen.

   TIPP: 7 Gramm Salz pro 1 Liter Wasser für die Pasta

3. Nun den Zitronensaft, die Zitronenzeste sowie die halbe Menge Parmesan untermischen. Die Pasta vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die fertige Pasta anrichten und mit etwas frischem Basilikum, Parmesan und einer Scheibe Zitrone garnieren.

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Spaghetti
2 Stk.	Bio Zitronen
2 Stk.	Knoblauchzehen
3 EL	Olivenöl
80 g	Parmesan, gerieben
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1	Tasse frischen Basilikum