



Olasz citromos tészta

🕒 20–30 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

- 1 A friss fokhagymát hámozzuk meg és aprítsuk finomra vagy fokhagymanyomón törjük át. Ezután forró vízben mossuk meg a citromokat és töröljük szárazra. Az egyik citrom héját reszeljük le, majd facsarjuk ki a levét. A másik citromot majd a díszítéshez fogjuk használni.
- 2 Főzzük meg a spagettit sós vízben a csomagolás utasításai szerint. Egy serpenyőben hevítsünk olívaolajat, és pirítsuk meg a fokhagymát. Adjuk hozzá a spagettit, és keverjük jól össze.
- 3 Keverjük hozzá a citromlevet, a citromhéjat és a reszelt parmezán felét. Fűszerezzük a tésztát olaszos fűszersóval. Ha szükségesnek érezzük további sót adhatunk hozzá.
- 4 Rendezzük el a tésztát a tányéron, és díszítsük friss bazsalikommal, parmezánnal és egy szelet citrommal.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|------------|---------------------------|
| 500 g | Spagetti tészta |
| 2 db | Bio citrom |
| 80 g | Parmezán (reszelt) |
| 3 evőkanál | Olívaolaj |
| 2 gerezd | Fokhagyma |
| | ♦ Tengeri só, durva szemű |
| | ♦ Olaszos fűszersó |
| 1 csésze | Friss bazsalikom |

