

Zitronen Pasta

Zutaten für 2 Portionen:

250 g Spaghetti
Saft einer ½ Zitrone
1 Zehe Knoblauch
50 g Parmesan
Optional ½ Chillischote
1 Stengel Basilikum
25 g Butter
Salz, Pfeffer
1 El Olivenöl
50 ml Sahne
Nudelwasser nach Bedarf



Zubereitung :

Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Achtung Nudelwasser nicht abgießen, braucht man noch!!!

In der Zwischenzeit Butter in einer Pfanne erhitzen, Olivenöl dazugeben, Knoblauch pressen und alles andünsten.

Mit Zitronensaft ablöschen, Parmesan, Sahne und Gewürze dazugeben und verrühren.

Dann so viel Nudelwasser zugeben, dass unter Rühren eine cremige Konsistenz entsteht.

Basilikum klein schneiden und zusammen mit den abgetropften Nudeln zur Soße geben.

Alles gut vermischen und auf dem Teller mit etwas Parmesan garniert anrichten.