



Spaghetti al Limone (4 Personen)

400 Gramm Spaghetti

Etwas Schale von einer unbehandelten Zitrone reiben und zuallerletzt der Sauce beifügen

Saft von 3 bis 4 unbehandelten Zitronen

200 ml Extra Vergine Olivenöl

250 Gramm geriebenen Parmesan

Meesalz und Pfeffer aus der Mühle

1 Bund Basilikum in feinen Streifen geschnitten

Spaghetti in reichlich Salzwasser kochen. Olivenöl und Zitronensaft in einem Mixer vermengen, nach und nach Parmesan einrühren, so dass die Sauce cremig wird, etwas salzen. Die Sauce in einer warmen Schüssel unter die heißen Spaghetti geben, dann Basilikum und die geriebene Zitronenschale unterrühren, sofort mit Pfeffer aus der Mühle servieren.

Buon appetito