

Zitronen Pasta

Die Zitronen Pasta ist ein leichtes Gericht. Das italienische Nudel-Rezept gelingt mit wenigen Handgriffen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

250 g	Pasta
2 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)
1 Prise	Salz
	Olivenöl extra vergine
70 g	Parmesan gerieben
	Petersilie gehackt (oder Basilikum)

Zubereitung

1. Die leichte **Zitronen Pasta** ist blitzschnell zubereitet. Dazu die Pasta laut Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen.
2. Die Zitronen waschen und die Schale mit einer Reibe abreiben. Halbieren und den Saft auspressen. Zirka die doppelte Menge Olivenöl zugeben und mit Salz würzen. Den geriebenen Parmesan zugeben und verrühren.
3. Die Nudeln zur Sauce geben und vermengen. Auf Teller anrichten und mit frisch gehackten Kräutern garnieren.

Tipp

Knoblauch Liebhaber geben noch 1-2 Knoblauchzehen zur Zitronen Pasta hinzu.