

Spagetti al limone

von DIEküche

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Olivenöl

5.0 Stück Knoblauchzehen gepresst

5.0 Stück Zitronen

1.25 kg Spaghetti

Öl in Bratpfanne warm werden lassen. Knoblauch und Zitronenschale begeben, ca. 5 Min. ziehen lassen.

Spagetti in Salzwasser knapp al dente kochen. 3 EL Kochwasser beiseite stellen. Spagettini abtropfen, mit dem beiseite gestellten Kochwasser zum Öl geben. Zitronensaft begeben, unter ständigem Rühren ca. 2 Min. fertigköcheln. Würzen.