



Spagetti al limone

von André Marty

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Olivenöl

5.0 Stück Knoblauchzehen gepresst

5.0 Stück Zitronen

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

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