Spagetti al limone von André Marty

Mengen für 9 Personen

9 cl Olivenöl	
4.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst
4.5 Stück Zitronen	

Öl in Bratpfanne warm werden lassen. Knoblauch und Zitronenschale beigeben, 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 beigeben, unter ständigem Rühren ca. 2 Min. fertigköcheln. Würzen.