Rezept

Zitronen-Tagliolini

Ein Rezept von Zitronen-Tagliolini, am 29.04.2024

Zutaten

2	große Bio-Zitronen
2 Bund	glatte Petersilie
8 EL	Olivenöl
	Pfeffer
3	Knoblauchzehen
400 g	frische Tagliolini (aus dem Kühlregal)
	Salz
4 EL	frisch gehobelter Pecorino

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Zitronen heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben. Abgeriebene Zitronen so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Mit einem scharfen Messer die Fruchtfilets aus den Trennhäutchen schneiden, dabei 3-4 EL Saft auffangen.

---

2. Knoblauch schälen, fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Tagliolini nach Packungsangabe garen, dann abtropfen lassen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zitronenschale, Knoblauch und Petersilie darin unter Rühren bei kleiner Hitze 3-4 Min. andünsten. Nudeln, Zitronenfilets und -saft untermischen, salzen und pfeffern. Mit Käse bestreuen.