

Rezept

Spaghetti Aglio e Limone

Ein Rezept von Spaghetti Aglio e Limone, am 05.08.2024

Zutaten

200 g Spaghetti	Salz
50 g Rucola	1 Bio-Zitrone
3 Knoblauch-Zehen	50 ml Olivenöl
Pfeffer	40 g frisch geriebener Hartkäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe in 2 l kochendem Salzwasser bissfest garen.

2. Inzwischen den Rucola waschen, trocken schütteln und verlesen. Die harten Stiele abknipsen, die Blätter grob hacken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale mit einem Zestenschneider in feinen Streifen abziehen. Oder die Zitrone schälen und die Schale in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch und zwei Drittel der Zitronenschale darin bei milder Hitze leicht anbraten. Die Spaghetti in ein Sieb gießen, abtropfen lassen und im heißen Knoblauchöl wenden. Den Rucola unterheben.

4. Die Spaghetti mit Salz würzen und kräftig pfeffern. Mit dem Käse und der übrigen Zitronenschale bestreuen. Sofort servieren.