Rezept

Spaghetti mit Thymian

Ein Rezept von Spaghetti mit Thymian, am 19.05.2025

Zutaten

- **100 g** weiche Butter
- **2 EL** Thymianblättchen
- Pfeffer aus der Mühle
- **75 g** frisch geriebener Parmesan
- **1** Bio-Zitrone
- Salz
- **400 g** Spaghetti

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

Zubereitung

1. Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Zitrone waschen und trocknen. 1 EL Schale abreiben, den Saft auspressen. Schale und Saft unter die Butter rühren. Thymian hacken und untermischen. Die Butter mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Nudeln nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen, dabei 1 Tasse Kochwasser auffangen. Unter die Butter rühren, dann die abgetropften Spaghetti unterheben. Auf Teller verteilen und mit dem Parmesan servieren.