

Rezept

## Spaghetti mit Zitronensauce

Ein Rezept von Spaghetti mit Zitronensauce, am 07.08.2024

### Zutaten

<b>250 g</b> Spaghetti	Salz
<b>3 EL</b> Zitronensaft	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>2</b> Knoblauchzehen	Pfeffer
<b>1</b> Hand voll Basilikumblätter	<b>2-4 EL</b> frisch geriebener Parmesan

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

### Zubereitung

1. Die Spaghetti in 3 1/2 l kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

---

2. Inzwischen den Zitronensaft mit dem Olivenöl in einem großen Topf verrühren. Den Knoblauch schälen, hacken, mit etwas Salz bestreuen und mit der Breitseite eines Messers zerdrücken. In die Zitronensauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze langsam erwärmen. Die Basilikumblätter waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Unter die Zitronensauce rühren.

---

3. Die Spaghetti in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Zu der Zitronensauce in den Topf geben und alles gut mischen. Mit dem Parmesan servieren.