

Die günstigsten Spaghetti der Welt

Für 2 Personen:

250 g Spaghetti	1 Msp. Salz	2 Zitronen
6 EL Olivenöl	150 g Parmesan	2 EL Butter
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	

Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung al dente garen.

In der Zwischenzeit mit einem Sparschäler vorsichtig die Zitronenschale von den gewaschenen Zitronen schälen und darauf achten, dass die Zitronenschale dünn abgelöst wird. Dann die abgelöste Zitronenschale in feine Streifen schneiden. Die geschälten Zitronen halbieren.

Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen und die Zitronenstreifen dazugeben.

In der Zwischenzeit die Spaghetti abgießen und das Nudelkochwasser dabei auffangen. Parmesan fein reiben Pasta zum Zitronen-Olivenöl in die Pfanne geben und kurz durchschwenken. Butter dazugeben und mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen. Die Hitze etwas erhöhen und alles gut vermengen. 1 Kelle Nudelkochwasser und Zitronensaft dazugeben, die Hitze auf höchste Stufe stellen und kurz aufkochen. Bei niedriger Hitze Parmesankäse unter die Zitronen-Pasta heben. Pasta auf Tellern anrichten und mit mehr Parmesan und etwas Zitronenabrieb garnieren.

Steffen Henssler am 22. Juli 2023