

# Spaghetti mit Limette und Salbei

## Für 2 Personen:

250 g Spaghetti    2 Limetten    1/2 Zucchini  
6 Blatt Salbei    60 g Pecorino    60 ml Olivenöl  
1 Msp. Salz

Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe fast al dente kochen.

Zucchini in feine Würfel schneiden. Zucchiniwürfel in Olivenöl ca. 2 Minuten kräftig anbraten.

Limetten schälen, weiße Haut entfernen und Limettenfilets herausschneiden.

Wenn die Zucchiniwürfel leicht braun sind, die Hitze herunterschalten. Salbei in feine Streifen schneiden.

Nochmal einen guten Schuss Olivenöl zu den Zucchiniwürfeln in die Pfanne geben, Salbei dazugeben.

Bei niedriger Hitze den Salbei leicht braten.

Dann eine Kelle Nudelkochwasser mit in die Pfanne geben und die Spaghetti zwei Minuten bevor sie fertig sind, abgießen, abtropfen lassen und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Hitze wieder hochziehen, alles gut durchschwenken, noch eine Kelle Nudelkochwasser dazugeben und die Spaghetti darin noch ca. 2 Minuten fertig kochen.

Spaghetti anrichten, mit Olivenöl beträufeln, Limettenfilets auf den Nudeln verteilen und Limettenschale und ordentlich Pecorino darüberreiben.

Steffen Henssler am 17. August 2021