

Zitronen - Knoblauch - Spaghetti

Zutaten für: 1 Rezept

SPAGHETTI MIT ZITRONEN-KNOBLAUCH-OLIVENÖLSOSSE

400	Gramm	Pasta Spagetti (L)
4	Stücke	Zitronen (L)
12	Essl.	Olivenöl
4	Stücke	Knoblauchzehen
	Pr	Pfeffer
1	Pack.	Tiefkühlpetersilie (L)
		Salz nach Belieben
		Parmesan nach Belieben

Anleitung:

Nudeln wie gewohnt bißfest garen. Zitronen auspressen, zusammen mit dem Olivenöl, durchgepreßtem Knoblauch, Pfeffer, Salz und Petersilie erhitzen. Nudeln abgießen sofort mit der warmen Zitronensoße vermengen und servieren. Je nach Geschmack mit oder ohne Parmesan genießen !!