

Zitronen - Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Penne
1		Zitrone(n), unbehandelt (Bio)
1	Essl.	Butter
2	Essl.	Olivenöl
2	Essl.	Thymian, frisch gehackter Parmesan Salz und Pfeffer

Anleitung:

Schnell und unwiderstehlich.

Die Nudeln - am besten passen Penne - al dente kochen.

In einer Pfanne die Butter zerlassen und etwas Olivenöl hinzugeben. Den Thymian dazugeben. Die Schale der Zitrone in die Pfanne reiben und den Saft dazu pressen. Die Nudeln untermengen und noch ein wenig Olivenöl darüber träufeln. Salzen und Pfeffer darüber mahlen, frisch geriebenen Parmesan dazugeben und sofort servieren!

Die Mengenangaben beziehen sich auf einen ordentlichen, italienischen Zwischengang. Als Hauptgericht empfehle ich aus eigener Erfahrung etwas mehr Nudeln.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe