

Italienische - Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

1-2		Knoblauchzehen
1	Bund	Frisches Basilikum
1/2	Teel.	Salz
1	Teel.	Zitronensaft
4	Essl.	Olivenöl
500	Gramm	Grüne Nudeln ohne Ei

Anleitung:

Die Knoblauchzehen schälen und kleinhacken, das Basilikum waschen und in feine Streifchen schneiden. Beides zusammen mit dem Salz, dem Zitronensaft und unter allmählicher Zugabe von 3 EL Olivenöl in einem Mörser zerstoßen, bis eine Paste entstanden ist. Die Nudeln in Salzwasser nicht zu weich kochen, abseihen, mit kaltem Wasser kurz abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Nudeln darin nochmals erwärmen. Die Nudeln in eine vorgewärmte Schüssel geben und die cremige Paste darunter mischen.

Beilage: Knackiger Salat.

Zubereitung ca. 15 Minuten