

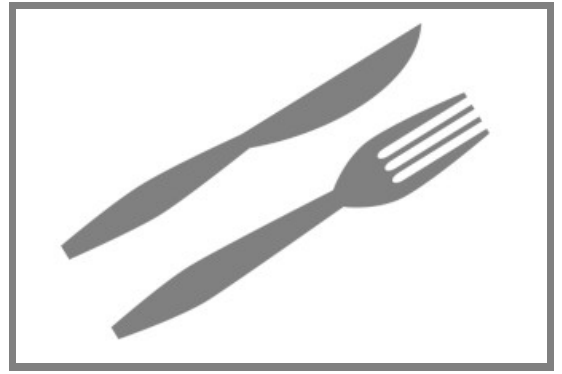
leicht verändert von <https://www.instagram.com/katichange>

Zitronenspaghetti one-pot

2 Portionen

Zutaten

200 g Spaghetti, 1 große Bio-Zitrone, 100g Butter, 100g Parmesan, 20 Blatt Basilikum, 1 Teelöffel Salz



Zubereitung

1. Zitrone abwaschen
2. 50 g Butter in einem großen Topf oder einer tiefen Pfanne so erhitzen, dass sie nicht verbrennt
3. mit dem Sparschäler die Hälfte der Zitronenschale abschälen und in die Butter geben, kurz braten
4. Basilikumblätter zugeben und mit 0,5 l Wasser aufgießen,
5. Salz dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen.
6. währenddessen den Parmesan reiben und die Zitrone auspressen
7. jetzt die Spaghetti zugeben
8. Saft einer halben Zitrone zugeben und köcheln lassen bis die Spaghetti weich werden
9. verdunstetes Wasser durch vorsichtige Wasserzugabe ersetzen (insgesamt ca. 400 ml)
10. wenn die Spaghetti noch al dente sind, den Rest der Butter zugeben, nach Geschmack den Saft der anderen Zitronenhälfte einrühren
11. jetzt den Parmesan unterziehen - kann aber auch am Platz gemacht werden.
12. über alles die andere Hälfte der Zitronenschale als Zesten darüber reiben.

Zeitbedarf

30 Minuten