

Spaghetti al limone

Portionen

2

Wartezeiten

Zutaten

- 250g Spaghetti
- 0.5 Biozitrone
- 250ml Hühner- oder Gemüsebrühe
- 1 Ei
- 40g Parmesan
- 1 Handvoll Petersilie
- 1 EL Butter (kalt)

Zubereitung

1. Spaghetti in reichlich Salzwasser kochen.
2. Gleichzeitig die Schale einer saftigen Bio-Zitrone fein abreiben. Den Saft auspressen.
3. Saft mit der Brühe (ein wenig abnehmen) um die Hälfte einkochen.
4. Parmesan reiben, mit abgenommener Brühe und Ei verquirlen.
5. Die Blättchen von 1 Bund Petersilie zupfen und hacken.
6. Mit Butter und der Zitronenschale unter die eingekochte Brühe rühren.
7. Spaghetti abgiessen, kurz abtropfen und dann gleich mit Brühe und Parmesan-Eier-Mischung vermengen, bis alle Nudeln von einer cremigen Emulsion überzogen sind.
8. Sofort servieren.

Quellen

- [SZ-Magazin](#)

