

# Hier und heute



## **Pasta al Limone**

Dieses Rezept von Ernährungsexpertin Anja Tanas schmeckt nach Sommerfrische. Die Zitrone gibt der Pasta den entscheidenden Hauch „Italien“, der Urlaubsgefühle aufkommen lässt. Noch dazu steht dieses raffinierte Gericht im Handumdrehen auf dem Tisch.

## **Das Rezept**

von Anja Tanas für 2 Personen

## **Die Zutaten**

- 250 g Nudeln nach Belieben z.B. Fusilli
- Salz
- 1 Bio-Zitrone
- 40 g Butter
- 2 EL Olivenöl extra vergine
- 50 g Parmesan
- etwas frischgemahlener schwarzer Pfeffer

## **Zubereitung**

Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen und sehr kräftig salzen.

Zitrone heiß abwaschen und gut trocknen. Schale fein abreiben, dann den Saft auspressen.

Nudeln ins kochende Wasser geben und bissfest garen.

Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen, Zitronensaft und -abrieb unterziehen.

Pasta mit einer Nudelkelle aus dem heißen Wasser in die Zitronenbutter geben. Olivenöl darüber träufeln und alles gut verrühren, ggf. noch etwas Nudelwasser hinzufügen, damit die Soße schön bindet.

Mit Salz abschmecken und auf Tellern anrichten.

Mit frisch geriebenem Parmesan und gemahlenem Pfeffer bestreuen und genießen.

**Tipp:** Dazu schmecken Rucola und geröstete Pinienkerne.