



# Spagetti al limone

von André Marty

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Olivenöl

5.0 Stück Knoblauchzehen    gepresst

5.0 Stück Zitronen

Öl in Bratpfanne warm werden lassen. Knoblauch und Zitronenschale begeben, ca. 5 Min. ziehen lassen.

Spagetti in Salzwasser knapp al dente kochen. 3 EL Kochwasser beiseite stellen. Spaghettini abtropfen, mit dem beiseite gestellten Kochwasser zum Öl geben. Zitronensaft begeben, unter ständigem Rühren ca. 2 Min. fertigköcheln. Würzen.