

LINGUINE AL LIMONE



Schwierigkeitsgrad:
Einfach

Vorbereitungszeit:
20 min

Zubereitungszeit:
30 min

Zutaten

(FÜR 4 PERSONEN)

300 g Linguine
von Rustichella
2 Bio-Zitronen (Art. 3051)
150 ml Zitronenöl von Ravidà
50 g geriebener Parmesan
von Gennari, 36 Monate
1 EL fein gehackte, glatte
Petersilie
Meersalz aus Trapani
schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen

Zubereitung

Gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Währenddessen die gelben Schalen der Zitronen mit dem Zestenreißer entfernen. In einer großen Schüssel die beiden Öle, die Zitronenzesten und schwarzen Pfeffer mit etwas Parmesan vermischen und unter einer Abdeckung ziehen lassen.

Wenn das Wasser kocht, die Linguine hineingeben und bissfest kochen. Etwas von dem Kochwasser aufheben und mit der fertigen Pasta in die große Schüssel geben. Alles vermischen, die Petersilie unterheben und das Gericht mit dem restlichen Parmesan servieren.

Buon appetito!