



## Spaghetti al Limone e Prezzemolo

Genieße den Sommer mit Spaghetti al Limone e Prezzemolo und lass dich von der frischen, spritzigen Kombination aus Zitrone und Petersilie verzaubern. Dieses leichte und aromatische Gericht bringt den sonnigen Süden direkt auf deinen Teller. Buon Appetito!

### Zutaten

2 Portionen

250 g Byodo Spaghetti, hell  
1 Knoblauchzehe  
0.5 Bund Petersilie  
2 Bio-Zitronen  
50 g Parmesan  
150 ml Nudel-Kochwasser  
4 EL Byodo Brat-Olive Mediterran

### Zubereitung

Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocknen und ebenso fein hacken. Eine Zitrone heiß waschen und die Schale abreiben. Dann beide Zitronen halbieren, auspressen und etwa 100 ml Zitronensaft abmessen. Daraufhin denn Parmesan reiben. Ausreichend Wasser aufkochen und kräftig salzen. Spaghetti im Wasser für 8-9 Minuten al dente kochen. Am Ende zwei Schöpfkellen Nudelwasser abnehmen.



In der Zwischenzeit Brat-Olive Mediterran in eine Pfanne geben. Knoblauch kurz hinzugeben, dann Zitronenzeste, Zitronensaft und das Nudelkochwasser zugeben. Dann den Parmesan untermischen und schmelzen lassen. Die abgetropften Spaghetti und zuletzt die gehackte Petersilie unterziehen. Die Zitronenpasta mit etwas Parmesan, klein gezupften Petersilienblättchen und Zitronenscheiben garnieren.