

«Pasta Limone»

Zutaten: (für 4 Personen)

- 400 g Spaghettini (oder – je nach Gusto – andere Teigwaren)
- 50 g weiche Butter
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- Saft von ½ Zitrone
- ½ Knoblauchzehe, gepresst
- 1 dl Rahm
- ca. 1 Bund Peterli, gezupfte Blätter fein gehackt
- 80 g Parmesan (oder Sbrinz), frisch gerieben
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Teigwaren gemäss der Anleitung auf der Verpackung «al dente» kochen. Das Wasser abgiessen. Dabei etwas Kochwasser auffangen. (Dieses nach der Zugabe aller übrigen Zutaten zu den Teigwaren geben, falls diese etwas zu trocken sein sollten.)

Die gekochten Teigwaren mit den übrigen Zutaten gut mischen und mit Pfeffer und – falls nötig – mit etwas Salz abschmecken.