



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Zitronenpasta mit getrockneten Tomaten

Zitronenpasta mit getrockneten Tomaten

500 g Spaghetti

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

3 Knoblauchzehen, gehackt

75 g Leverno Tomaten getrocknet in Streifen in Öl

0.5 Zitronensaft und -abrieb

40 ml Leverno Succo di Limone

200 ml Schlagsahne

Etwas Salz & Pfeffer

Nach Belieben Parmesan & Basilikum

Zitronenpasta mit getrockneten Tomaten

1.

Spaghetti in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen.

In einer großen Pfanne das Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen. Knoblauch und getrocknete Tomaten

hinzufügen und 1-2 min. anbraten. Succo di Limone, Zitronensaft und -schale dazugeben und 1 min. köcheln lassen.

Dann die Sahne und 2 EL Nudelwasser hinzufügen und 3-4 min. köcheln lassen, bis die Sauce etwas eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln in die Pfanne geben und alles gut vermischen.

Nach Belieben Parmesan über die Pasta geben und mit Basilikum garnieren.