Artikel vom 07.05.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 21:40 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schnelle-zitronenpasta

Schnelle Zitronenpasta



Foto: UFOP

Zutaten (für 2 Portionen):

1 unbehandelte Zitrone

40 g Parmesan

1 bis 2 Knoblauchzehen

1 EL Rapsöl

Chiliflocken

250 g Capellini

Salz

3 EL kaltgepresstes Rapsöl

Zubereitung:

Die Zitrone mit heißem Wasser waschen, gründlich trocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Käse reiben. Knoblauch pellen und in feine Würfel schneiden. Rapsöl in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen, den Knoblauch darin andünsten, Chiliflocken zugeben. Danach 800 ml Wasser aufkochen. Die Capellini in die Pfanne geben und so viel kochendes Wasser zugeben, dass die Nudeln bedeckt sind. Kaltgepresstes Rapsöl zufügen, salzen, alles aufkochen lassen und unter Rühren 4 bis 6 Minuten garen. Dabei immer wieder Wasser zugeben, wenn die Nudeln zu dicklich ein- beziehungsweise zusammenkochen. Zum Ende Zitronenschale und -saft zugeben und unterrühren. Der gegarten Pasta mit etwas heißem Wasser und dem geriebenen Käse eine cremige Konsistenz verleihen. Pasta auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren. Nach Wunsch mit Käse und Chili bestreuen.

UFOP