

Spaghetti mit Zitronenpesto bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Zitronen, 1 Bund glatte Petersilie, 100 gr geriebener Parmesan, 100 ml Olivenöl, Pfeffer, Salz, 500 gr Spaghetti.

Die Vorbereitungen:

Zitronen auspressen, Petersilie fein hacken, Spaghetti al dente kochen.

Die Zubereitung:

Zitronensaft, Petersilie, Öl und Parmesan mischen und eventuell mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Alles mit den Spaghetti mischen und fertig ist ein sommerlich-frisches Pastagericht.

Zusätzlich kann man natürlich mit anderen Kräutern abwandeln: Schnittlauch, Basilikum...