

Zitronen-Spaghetti

Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Spaghetti
- 200 g Erbsen (tiefgekühlt)
- 200 g Frischkäse
- 1 Bio-Zitrone
- 100 g Parmesan, frisch gerieben
- 4 Stiele Basilikum
- Salz und Pfeffer



© Fotos: Stefanie Bütow für GEOLino; Rezept& Foodstyling: sarah Trenkle

Außerdem:

- Kochtopf
- Becher
- feine Reibe
- Kochlöffel
- Messer
- Brettchen
- Sieb
- Küchenwaage

Und so geht's!

1: Bringt Wasser zum Kochen und kocht die Spaghetti nach Packungsangabe. Reibt währenddessen die Schale der Zitrone fein ab. Zupft außerdem die Basilikumblätter ab und schneidet sie fein.

2: Eine Minute vor dem Abgießen werft ihr die Erbsen mit in den Spaghetti-Topf. Gießt die Nudeln ab und fangt dabei einen Becher Kochwasser auf.

3: Gebt den Frischkäse in den Topf, einen Schuss Kochwasser dazu und auch die Zitronenschale.

4: Mischt die Nudeln, die Hälfte des Parmesans und das Basilikum unter.

5: Schmeckt das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft ab und verteilt die Portionen auf die Teller. Streut den restlichen Parmesan darüber.

