MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

PASTA

Ein Hauch Süditalien auf dem Teller

25 Minuten / Leicht / Grillzeit

Wenn die Zitronen an der Amalfiküste schwer an den Bäumen hängen und die warme Luft nach Kräutern duftet, entstehen genau solche Gerichte: leicht, aromatisch und voller Frische. Filei al Limone & Erbe sind die perfekte Antwort auf warme Tage, eine Pasta, die nicht beschwert, sondern belebt. Die feine Säure der Zitrone trifft auf bestes Olivenöl und frische Kräuter, die sich wie ein Sommerwind um die Pasta legen. Ein Gericht für alle, die das Einfache lieben.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

400g Spaghetti
2 Bio Zitronen (Abrieb & Saft)
4 EL Olivenöl extra Vergine
1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt
1 Handvoll frische Kräuter (Petersilie, Basilikum, Thymian)
50g Parmigiano Reggiano, frisch gerieben
Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Optional: 1 EL Butter für mehr Cremigkeit
etwas Ricotta oder Burrata als Topping

ZUBEREITUNG

Filei in reichlich gesalzenem Wasser al dente garen. Olivenöl in einer großen Pfanne leicht erwärmen, Knoblauch sanft darin ziehen lassen (nicht bräunen!). Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft einrühren, sofort entsteht ein frischer Duft. Die gekochte Pasta direkt in die Pfanne geben, etwas Pastawasser hinzufügen und alles cremig emulgieren. Parmesan und frische Kräuter unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Optional ein Stück Butter für zusätzliche Bindung einrühren. Mit extra Kräutern, etwas Zitronenzeste und einem feinen Olivenöl-Finish servieren.

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Spaghetti 03 500 g Pack von PASTIFICIO LIGUORI, L`extra Vergine Olivenöl extra vergine 250ml von MARFUGA, Parmigiano Reggiano La Gigantina ca. 300 g - 36 Monate von MONTANARI & GRUZZA

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte