

# Pasta al limone

Perfekt gekochte Pasta, würziger Parmesan und erfrischendes Zitronenaroma. Pasta al limone ist ein italienisches Nudelgericht, bei dem aus nur ganz wenigen Zutaten ein wunderbares Gericht entsteht. Wir machen diese Art von Pasta daher meist, wenn wir nicht viel Zeit haben und dennoch nicht auf guten Geschmack verzichten wollen. Als Pasta nehmen wir gerne Bavette oder Linguine, Spaghetti und andere Sorten eignen sich aber ebenso gut. Du kannst die Pasta al limone dabei ebenso als Hauptgericht oder aber auch als Vorspeise servieren.



Pasta al limone | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (4 Portionen):** 500 Gramm Linguine | 130 Gramm (vegetarischen/veganen) Parmesan | 1-2 Zitronen (wir brauchen 100 Milliliter Zitronensaft und Zitronenzesten) | 100 Milliliter Olivenöl | 0,5 Teelöffel Salz | 0,5 Teelöffel Pfeffer | 15 Gramm Basilikum



Pasta al limone | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (15 Minuten):** 1. Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen. 2. In der Zwischenzeit von ein bis zwei Zitronen das gelbe der Schale abhobeln, dann die Zitronen auspressen und 100 Milliliter Saft abmessen. 3. Parmesan hobeln. 4. Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Parmesan vermengen. 5. Pasta al dente kochen. 6. Vor dem Abschütten der Pasta ein wenig von dem Nudelwasser zur Sauce geben und unterrühren, sodass diese durch die Stärke etwas gebunden wird. 7. Pasta abgießen und mit der Zitronensauce vermengen. 8. Pasta auf die Teller aufteilen und mit Zitronenzesten und Basilikum garniert servieren.

Dazu passt hervorragend: [Röstbrot](#), [Zitronen-Mozzarella](#) oder [Insalata Caprese](#)!

Jetzt weitere [Pasta & Pesto Rezepte](#), mehr [italienische Rezepte](#) und weitere [Rezepte mit Zitronen](#) wie zum Beispiel [Zitronen-Risotto](#) entdecken!

**Nährwerte/Portion:** 787Kalorien | 35,3 Gramm Fett | 92 Gramm Kohlenhydrate | 25,3 Gramm Eiweiß