

SOMMER AL DENTE



Angeblich haben die Chinesen die Nudeln erfunden. Die Italiener haben sie perfektioniert. Wir haben zwei sommerliche Rezepte für Sie. Es schmeckt (fast) wie im Urlaub.

Zutaten (für 4 Personen)

- 400 g Tagliatelle
- 1 Zitrone
- 2 Zehen Knoblauch
- 50 g Parmesankäse
- 1 Chili
- 20 g Petersilie
- 50 g Butter
- 50 ml Olivenöl
- 600 ml Nudelwasser
- Parmesankäse (zum Garnieren)
- Salz
- Pfeffer

PASTA AL LIMONE (ITALIENISCHE ZITRONENPASTA)

- 1** In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Inzwischen den Knoblauch schälen und mit der flachen Seite eines Messers zerdrücken. Die Zitrone abreiben und auspressen. Parmesan fein reiben. Chili in feine Scheiben schneiden. Petersilie fein hacken.
- 2** Butter und Olivenöl in eine Pfanne geben und auf mittlerer Stufe erhitzen. Sobald die Butter geschmolzen ist, den Knoblauch und die Chili hinzufügen und unter Rühren circa 2 Minuten langsam erhitzen.
- 3** Die Nudeln in das kochende Wasser geben und etwa 2 Minuten weniger als die empfohlene Kochzeit kochen, bis sie sehr bissfest sind.
- 4** Kurz bevor die Nudeln fertig sind, Zitronenabrieb und -saft in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die empfohlene Menge Nudelwasser abschöpfen, in die Pfanne geben und die Hitze auf mittlere bis hohe Stufe stellen, damit es einkocht.
- 5** Anschließend die Nudeln mit einer Zange in die Pfanne geben. Die Nudeln immer wieder in der Soße schwenken, bis sie eindickt und glänzt.
- 6** Die Pfanne vom Herd nehmen, die Hälfte des Parmesans dazugeben und weiter kräftig durchschwenken. Den Vorgang mit der anderen Hälfte des Käses wiederholen, bis eine cremige Soße entstanden ist.

Servieren und nach Belieben mit Petersilie, Zitronenabrieb und Parmesan garnieren. Buon appetito!