

Parmesan- Spaghetti in Zitronen- Knoblauch- Chili- Öl

Gesamtzeit: 15 min.

Portionen: 2



Zutaten:

Spaghetti, ca. 100-150 g pro Person

Reichlich gutes Olivenöl

Knoblauchzehen nach Belieben, am besten pro Person ca. 2-3

1 große rote Chilischote

1 TL Paprikapulver, mild oder scharf

Pfeffer aus der Mühle

Schale von 2 Zitronen

Saft von 1 Zitrone

1 Bund frisches Basilikum

150 g Parmesan, fein gerieben

Anweisungen:

Nudelwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Derweil den Boden einer Pfanne großzügig mit Olivenöl bedecken. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

Chili fein würfeln. Die Schale der Zitronen abreiben. Den Saft auspressen.

Chili, Knoblauch, Paprikapulver, Pfeffer und die Hälfte der Zitronenschale im Öl langsam erwärmen.

Den Parmesan reiben. Die Pasta ins Wasser geben und garen.

Den Zitronensaft angießen und den Pfanneninhalt noch einmal kurz erhitzen.

Das Basilikum in einzelne Blätter zupfen.

Die Nudeln abgießen, mit einem kleinen Rest Kochwasser in die Pfanne geben.

Die restliche Zitronenschale, die Basilikumblätter und zwei Drittel des Parmesans dazu geben und alles vermengen.

Auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Käse bestreuen.

Wer mag, gibt noch einen kleinen Strahl Olivenöl darüber.