

ORF



Pasta al limone

Köchin: Tici Kaspar, Rezeptentwicklerin und Food-Stylistin

Zutaten (4 Personen):

400 g Hartweizengrieß
Wasser (nach Gefühl)
60 g kalte Butter, in Stücken
Saft und Abrieb von 1 Bio-Zitrone
80 g Parmesan, gerieben
Salz
Pfeffer

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Hartweizengrieß mit Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Teig zur gewünschten Nudelform verarbeiten.
3. Die Pasta in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
4. Abgießen und dabei ausreichend Nudelwasser auffangen.
5. Die Pasta in einer Pfanne mit etwas Nudelwasser, Zitronenabrieb, einem Spritzer Zitronensaft, Parmesan und Butter cremig schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tip: Nicht jede Zitrone ist gleich intensiv. Deshalb zunächst sparsam mit dem Zitronensaft sein und bei Bedarf später mehr Säure hinzufügen.