



SPAGHETTI AL LIMONE

Für 2 Personen:

250 g Spaghetti (ich habe glutenfreie verwendet)
1 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen, geschält und gehackt
1 EL frische Thymianblättchen (kann auch Zitronenthymian sein, wenn erhältlich)
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
200 ml Sahne (normal oder pflanzlich)
1/2 – 2/3 TL Salz plus mehr nach Geschmack
100 ml Spaghetti-Kochwasser
3 EL frisch gepresster Zitronensaft plus mehr nach Geschmack
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Zucchini à ca. 350 g, mit dem Sparschäler in Bandnudeln geschnitten
Dazu optional: frisch geriebener Parmesan zum Servieren

Zeitaufwand:
ca. 20 Minuten

Alle Vorbereitungen für die Sauce treffen wie zum Beispiel Knoblauch hacken, Thymianblättchen abzupfen, Zucchini mit dem Sparschäler zu Bandnudeln schneiden etc.

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen.

Während die Spaghetti kochen, die Sauce zubereiten. Dafür Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch, Thymian und abgeriebene Zitronenschale unter Rühren anschwitzen. Die Hitze reduzieren und Sahne, Salz und Spaghetti-Kochwasser hinzufügen. Warm halten.

Erst kurz bevor die Spaghetti fertig sind, den Zitronensaft und die Zucchini-Nudeln zur Sauce hinzufügen und 1-2 Minuten erwärmen lassen. Jetzt nicht mehr kochen lassen, da die Sahne sonst durch den Zitronensaft gerinnen kann.

Die Spaghetti abgießen, ebenfalls hinzufügen und alles vermischen.

Gegebenenfalls mit Salz und Zitronensaft abschmecken und (optional) mit frisch geriebenem Parmesan servieren.