

LINGUINE - PASTA AL LIMONE



REZEPT

LINGUINE – PASTA AL LIMONE

Zutaten für 2 Personen:

250 g Spaghetti, [Tagliatelle, Pici Stella oder wie in diesem Fall Linguine Nudeln - Pasta Chelucci](#)
80 ml [Zitronenöl - Olivenöl mit 10% Zitrone](#)
1/2 TL Abrieb von einer gewaschenen Bio-Zitrone
50 ml frisch gepresster Zitronensaft
90 g geriebener Parmesan
1/8 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL frischer Basilikum, gehackt
15 g [Pistazien](#), gehackt
15 g Salz

Zutaten für 4 Personen:

500 g [Spaghetti, Tagliatelle, Pici Stella oder wie in diesem Fall Linguine Nudeln - Pasta Chelucci](#)
160 ml [Zitronenöl - Olivenöl mit 10% Zitrone](#)
1 TL Abrieb von einer gewaschenen Bio-Zitrone
100 ml frisch gepresster Zitronensaft
180 g geriebener Parmesan
1/4 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 EL frischer Basilikum, gehackt
30 g [Pistazien](#), gehackt
20 g Salz

Zubereitung:

Die Linguine in einem großen Topf in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen. Nudeln dürfen immer gut schwimmen. Erst wenn das Wasser kocht, das Salz dazugeben, damit auch keine Flecken am Topfboden entstehen.

Die [Linguine Nudeln - Pasta Chelucci](#) in das kochende Wasser geben und (fast) al dente kochen. Ab und an umrühren, damit keine Nudeln am Boden kleben bleiben.

Die Pasta ist fast al dente? Oder bissfest?

Beim Abseihen ca. 60 ml des Pastawassers in einem Becher auffangen.

Zuvor, in einer Schüssel das Zitronenöl mit dem Zitronensaft gut verrühren. Den geriebenen Käse untermischen, bis eine sämige Sauce entsteht. Falls sie zu dick ist, einfach vorsichtig etwas Pastawasser dazugeben.

Die gehackten Pistazien hinzufügen.

Die Sauce in den Topf mit den Linguine geben und alles vermischen, bis die Pasta mit der Sauce bedeckt ist. Das gehackte Basilikum und den Zitronenabrieb unterrühren.

Bitte nicht warten oder weitere Zeit vertrödeln, Pasta isst man in Italien heiß!
Na gut, OK, halb warm geht auch.

Wer mag, kann das Ganze noch mit etwas Pfeffer abschmecken.

Geheimtipp für Genießer: Ersetze mal gewöhnliches Salz mit unserem groben [Steinsalz mit Zitrone](#) und ich verspreche Dir, Du erhältst ein absolutes Gedicht und fühlst Dich wie in Italien.

Lass es Dir schmecken! Buon Appetito!