



IDEENWERKSTADT@HOME

Euch ist langweilig? Ihr wollt etwas richtig Gutes zum Mittagessen kochen und die Familie überraschen? Wir haben unsere Lieblingsrezepte gesammelt:

Heute

Markus's Zitronen ● Spaghetti 🍝 für drei Personen

350 g Spaghetti

1-2 Zehe/n Knoblauch, gehackt

2-3 Zitronen, die abgeriebene Schale und Saft

6 EL Olivenöl

150 g Parmesan

1 Bund Petersilie, glatt, grob gehackt

1 Prise Meersalz

1 Prise Pfeffer, schwarz

In einem großen Kochtopf Spaghetti nach Kochanleitung aber bissfest kochen. In einer Schüssel oder in einem Glass' Knoblauch, geriebene Zitronenschale, Zitronensaft und Öl mischen.

Die Spaghetti in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen, dann wieder in den Topf geben.

Zitronenmischung, Parmesan, Petersilie untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Wer es gerne etwas schärfer mag, einfach etwas Chilli dazu. Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit !