MEIN GENUSS

Zitronenspaghetti

It’s a match!

Bei unserem Chili-Salz trifft das feine Aroma von Steinsalz auf die kräftige Schärfe von Chili.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Koche die Spaghetti gemäß der Packungsanleitung al dente und gieße sie ab. Presse die Zitrone aus und reibe etwas von der Zitronenschale ab. Hacke den Knoblauch dann fein, entweder mit einem Messer oder einer Knoblauchpresse, je nach deinen Vorlieben.
2. Erhitze Olivenöl in der Pfanne und dünste den Knoblauch darin. Gib Zitronensaft und Zitronenschale dazu und mische alles gut durch. Nimm die Pfanne vom Herd.
3. Gib die Zitronenspaghetti in die Pfanne, schwenke alles gut durch und füge Chili Salz und Pfeffer hinzu. Gib die Petersilie hinzu und mische alles gut durch. Richte die Spaghetti auf den Tellern an und besteue sie mit Parmesan.

Zutaten

500 g Spaghetti
10 EL Olivenöl
1 unbehandelte Zitrone
1/2 - 1 TL Chili Salz
Schwarzer Pfeffer
4 Knoblauchzehen
1/2 Bund Petersilie
5 EL Parmesan

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 18.06.2026.