

Hauptspeisen

Pasta mit Zitronen-Basilikum Sauce

Zutaten für 8 Portionen

- 250 g Parmesan
- 4 Eigelb
- 12 EL Olivenöl
- 4 Zitronen
- 2 Bund Basilikum
- Salz, Pfeffer
- 600 frische Pasta

Zubereitung

- Parmesan reiben, 50 g zur Seite stellen zum drüber streuen, den Rest in eine große Schüssel schütten
- Eigelb und Olivenöl mit in die Schüssel geben
- Zesten von den Zitronen abreiben und klein hacken. Die Zitronen auspressen, Saft und Zesten ebenfalls in die Schüssel dazu geben
- Basilikum mörsern und in die Sauce einrühren
- Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Pasta wie gewohnt kochen
- Schüssel mit der Sauce über den Wasserdampf der Pasta stellen, damit die Sauce erwärmt wird

Eindeutige ID: #1168

Verfasser: n/a

Letzte Änderung: 08-07-2022 14:52